PRICE LIST 0113

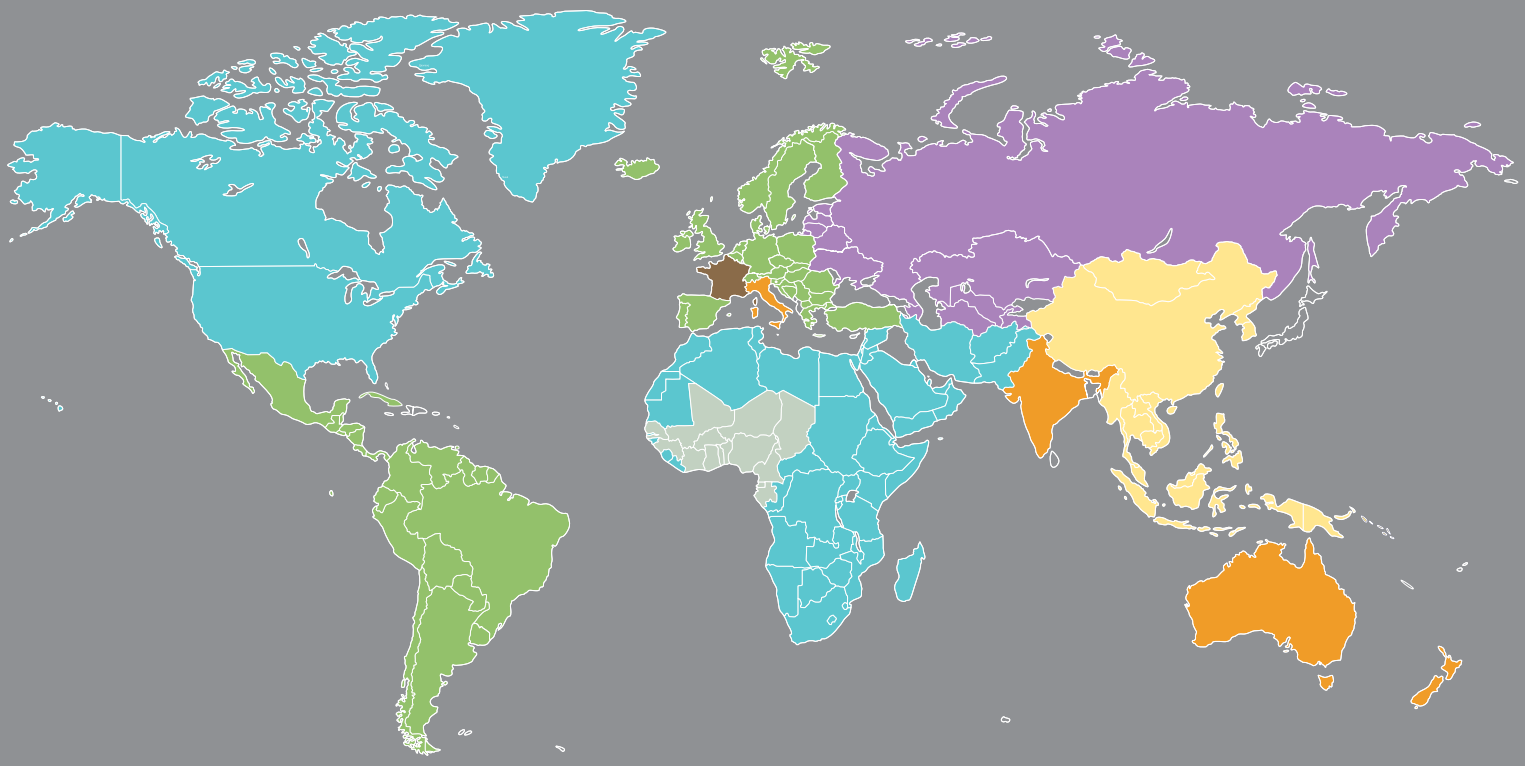
ATTENZIONE:

I dati tecnici riportati in questo listino (dimensioni, potenze, consumi) si intendono indicativi e non utilizzabili per specifiche di capitolato o installazioni. Vi invitiamo a contattare gli uffici Firex per tutte le informazioni necessarie.
Firex si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.

ATTENTION:

Technical data stating in this price list (dimensions, powers, consuption) are only indicative and not useful to specify a tender or an installation project. Please contact our office to get precise technical information.
Firex reserve the right to make alterations at any time without notice.

Area Managers



Mr. Mauro Favretti
mauro.favretti@firex.it

Mr. Massimo Arcara
massimo.arcara@firex.it

Mrs. Eva Centa
eva.centa@firex.it

Mr. Anco Marzio Lenardon
lenardon.ancomarzio@gmail.com

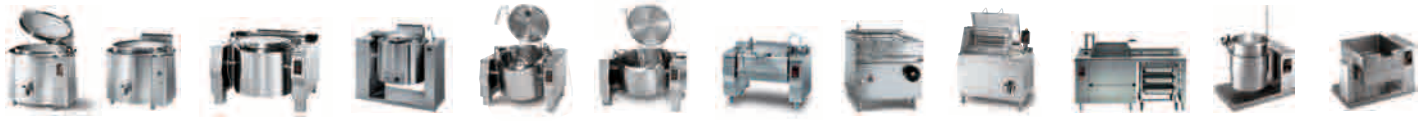
Mr. Matteo Gnoato
matteo.gnoato@gmail.com

Mr. Jean-Luc Fénérol
jlfenerol.acmc@wanadoo.fr

Mr. Amir Irani
amir@afm-euroasia.com

FIREX®

comparisons



	Stationary boiling pans with electronic control	Stationary boiling pans with mechanical control	Tilting kettles with electronic control	Tilting kettles with mechanical control
Range name	**FIXPAN**	**EASYPAN**	**BASKETT**	**EASYBASKETT**
Codes	PF...	PM...	PR...	PMK...
Cooking mode	Boiling	Boiling	Boiling	Boiling
Tilting system	X	X	Electric	Electric
Temperature °C	20-105	20-105	20-105	20-105
Cooking time	√	X	√	X
Cooling	•	X	•	X
Mixing system	X	X	X	X
Pressure cooking	•	X	X	X
Core probe*	•	X	X	X
Food probe**	√	X	√	X
Heating mode				
Gas	√	√	√	√
Electric	√	√	√	√
Steam	√	√	√	√
Capacities LT				
			70	
	100	100	105	100
	150	150	130	150
	200	200	180	200
			250	
	300	300	320	300
	500	500	500	500
	550	550		
Application examples	Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Milk products Coffee Tea Pasteurisation of food Jars pasteurisation Poaches pasteurisation	Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Coffee Tea	Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Milk products Coffee Tea Pasteurisation of food Jars pasteurisation Poaches pasteurisation	Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Coffee Tea

Legenda

* Core probe similar to ovens ones.

** The food probe is fixed on vessel wall. It's not like a core probe, but it is actually in contact with food and it measures the food temperature.

√ = standard X = not availabe • = on request

Mixing tilting kettles with electronic control	Mixing tilting braising pan with electronic control	Polyvalent pressure braising pan	Tilting bratt pan

BASKETT	**CUCIMIX - MAX**	**BETTERPAN**	**EASYBRATT**
PR...M	CBT... A	DBR...A	BM...
Boiling	Boiling	Boiling	
	Braising	Braising	Braising
		Frying	
	Pressure	Pressure	
		Soft cooking with core probe	
Electric	Electric	Electric	Manual (electric upon request)
20-105	20-220	20-250	20-300
√	√	√	X
•	X	X	X
√	√	X	X
X	•	•	X
X	X	√	X
√	•	√	X
√	√	√	√
√	√	√	√
√	X	X	X
			50
70	70		80
105	90	110	90
130	130	145	120
180	180	180	150
250			160
320	310	220	200
500			
Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Milk products Hot sauces Cold sauces Mashed potatoes Other legumes purée Pudding Jelly	Stews Vegetables Chocolate Goulash Potatoes Chinese food Sauces Karamel Beef bourguignon Poultry Chicken Fried rice and legumes Onions Pasta-stuffing Jelly	Stews Vegetables Hamburger Fried rice and legumes Cutlet Beef-steak Sliced potatoes Omelette Scramble eggs Lentils Sauerkraut Fried bread Bacon Pasta	Stews Vegetables Hamburger Sauerkraut Bacon

Universal cooker	Fryer	Mixing tilting braising pan with electronic control	Table top small tilting kettle	Table top small tilting braising pan

MULTICOOKER	**MULTIFRY**	**CUCIMIX**	**FIRFAST**	**FRYBRATT**
CPM...	FA...	CBTE030	CPE...	CBRE...
Boiling		Boiling	Boiling	
		Braising		Braising
	Frying			
Electric	Electric	Manual	Manual	Electric
20-105	20-180	20-220	20-105	20-300
√	√	√	√	√
X	X	X	X	X
X	X	√	X	X
X	X		X	X
X	X	X	X	X
√	√	√	X	X
√	√	X	√	X
√	√	√	X	√
√	X	X	X	X
		30	25	40
	70			
120				
180				
240				
Pasta Rice Potages Boiled vegetables Boiled meat and fish	Potatoes Vegetables Fried products	Stews Vegetables Chocolate Goulash Potatoes Chinese food Sauces Karamel Beef bourguignon Poultry Chicken Fried rice and legumes Onions Pasta-stuffing Jelly	Soup Potages Pasta Rice Sauces Meat (boiled) Fish (boiled) Vegetable (boiled) Stock Milk products Coffee The	Stews Vegetables Hamburger Fried rice and legumes Cutlet Beef-steak Sliced potatoes Omelette Scramble eggs Lentils Sauerkraut Fried bread Bacon

Il presente listino prezzi annulla e sostituisce tutti i precedenti. I dati e le indicazioni tecniche qui citati sono validi alla stampa del presente volume. FIREX®, per aggiornamenti e migliorie, si riserva di poter apportare qualsiasi tipo di variazione, anche senza preavviso.

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA
Prezzi: I prezzi indicati nel presente listino non comprendono prestazioni ed opere non menzionate quali IVA, oneri doganali, trasporti, installazione, montaggio ed allacciamento.
Resa: Franco nostro stabilimento di Sedico (BL). In ogni caso la merce viaggia a rischio e pericolo del Committente.
Imballo: In cartone o gabbia di legno compreso nel prezzo; altri tipi di imballo, se richiesti, saranno addebitati in aggiunta al costo.
Termine di consegna: Mediamente si riferisce a ca. 30 giorni lavorativi dalla data di emissione della conferma d'ordine ufficiale ed è comunque un dato indicativo.
Apparecchi speciali non a catalogo: Gli ordini saranno accettati solo se accompagnati da disegno dettagliato e descrizione tecnica. Da questi deriveranno i costi sia degli apparecchi che degli imballi relativi. Resta comunque a nostra discrezione la conferma dell'ordine.
Specifiche elettriche: Le apparecchiature presenti in questo listino sono predisposte al funzionamento con voltaggi standard, così come riportato su tutte le documentazioni. La possibilità di impiego di specifiche elettriche differenti, verrà verificata e quotata al momento della richiesta.
Modalità di pagamento: Rispetteranno gli accordi presi con la Direzione Commerciale. In caso di ritardi nei pagamenti verranno calcolati gli interessi di mora al tasso ufficiale di sconto maggiorato di 5 punti.
La validità dei dati riportati nel presente listino (codici, disegni, prezzi, dimensioni, pesi, volumi, ecc.) sono indicativi. FIREX srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
Foro: Qualsiasi controversia tra le parti derivante dalla interpretazione o dall'esecuzione del contratto di vendita sarà di competenza del Foro di Belluno.

This price list cancels and supersedes all previous price lists.The information contained herein was valid at the time of going to press.In view of FIREX®'s policy of continuous product improvement, it reserves the right to change specifications, etc. without notice.

GENERAL CONDITIONS OF SALE
All orders are accepted subject to these Conditions of Sale which cannot be altered except, in writing, by us.
Prices: do not include any services or work not specifically mentioned such as: customs duty, freight, positioning, erection, installation, commissioning, insurance or Value Added Tax. Prices are subject to change without notice.
Shipment: ex works Sedico (BL) Italy, from which point all risks in the goods (damage, loss, etc.) shall pass from us to the consignee.
Packing: standard crate or cardboard packing is included in the price; other types of packing, if required, will be charged extra at cost.
Delivery terms: indicatively 30 working days from receipt of order. FIREX srl will make every effort to deliver on schedule however, it does not assume any responsibility for delays or failure to manufacture or deliver. Changes in prices, materials & specifications :in view of continued improvements, the information shown in this Price List (models, drawings, prices, dimensions, volumes, weights, etc.) are subject to change without notice.
Special fabrication and custom made products: orders for these items will only be accepted if accompanied by relevant drawings, complete with dimensions and technical specifications, and prices will be submitted accordingly. Orders will nevertheless be subject to acceptance by us.
Electrical specifications: equipment shown in the Price List is for standard electrical specifications, as shown on the relevant brochures and/or Price List. If other electrical specifications are required, please contact us for a quotation.
Payment: on delivery, unless otherwise stated in writing by us. Overdue accounts will be subject to an interest charge of 1,50% per month. Partial shipments shall not entitle the purchaser to delay or withhold payment for the goods delivered.

Diese Preisliste annulliert und ersetzt alle vorhergehenden Preislisten. Die hier enthaltenen Angaben sind ab Datum des Druckes der gegenwärtigen gültig. Wegen andauernde Produktverbesserungen behält sich die fa FIREX® das Recht vor, jegliche Änderungen ohne Vorbescheid anzubringen.

ALLGEMEINE VERKAUFS-UND LIEFERBEDINGUNGEN
Alle Bestellungen werden unter diesen Verkaufs und Lieferbedingungen angenommen, die nicht geändert werden können, ausgenommen, schriftlich, von uns.
Preise: verstehen sich ohne Leistungen und Arbeiten die nicht ausdrücklich erwähnt sind wie z.B.: Zollgebühren, Transport, Positionieren, Aufstellung, Montage, Prüfung, Versicherung o. MwSt. Die Preise können ohne Vorbescheid geändert werden.
Warenübergabe: ab Werk Belluno (Italien), von diesem Punkt aus werden alle Gefahren (Schaden, Verlust, usw.) von uns am Empfänger abgetreten.
Verpackung: in Kartons o. Kisten im Preis inbegriffen, andere Verpackungsarten, falls verlangt, werden extra zum Kostenpreis belastet.
Liefertermin: ca. 30 Arbeitstage vom Empfang der Bestellung. FIREX Srl wird alles mögliche tun um die Frist einzuhalten, ohne sich jedoch jegliche Verantwortung für Verspätungen, Nichterzeugung o. Nichtlieferung zu übernehmen.
Sonderfertigungen nach Maß: Bestellungen für diese Artikel können nur angenommen werden wenn sie durch bzgl. Zeichnungen, mit kompletten Abmessungen und technischen Angaben begleitet werden; die Preise werden dann demzufolge unterbreitet. Bestellungen werden jedoch unserer Annahme unterliegen.
Elektrospezifikation: die in dieser Preisliste enthaltenen Geräten sind für Standard-Spannungsbetrieb vorgesehen, so wie in den

relativen Broschüren und/oder Preisliste angegeben. Für andere Elektrospannungen setzen Sie sich bitte mit uns für die relative Quotation, in Verbindung.
Zahlung: beim Versand, falls nicht anders von uns, schriftlich, ausführlicher angegeben worden ist. Verfallene Rechnungen sind an Verzugszinsen, zum Satz von 1,50% Monat untergeordnet. Teillieferungen geben dem Kaüfer nicht das Recht die Zahlung für gelieferte Ware zu verzögern o. zurückzuhalten.
Preis-,Material-u.
Aufstellungsänderungen: im Hinblick auf andauernde Besserungen sind die Angaben in dieser Preisliste (Modelle,Zeichnungen, Preise, Abmessungen, Volumen Gewichte, usw.) an Änderungen, ohne vorherige Benachrichtigung, unterworfen.

Cette liste des prix annule et remplace toutes les précédentes. Les renseignements contenus a l'intérieur sont valable a la date de l'imprimerie de la présente. Pour améliorer et ajourner ses produits, la FIREX® se réserve le droit d'apporter quelques soient le type de changement sans préavis.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE
Outes les commandes sont acceptées aux conditions de vente suivantes et ne pourront être modifiées sauf, par écrit, par nous.
Prix: ils ne comprennent pas des services ou travaux qui ne soient spécifiquement mentionnés, comme par ex.: charges de douane, transport, installation, montage, essai, assurance ou TVA. Les prix pourront être modifiés sans préavis.
Envoi: franco notre usine de Belluno (Italie). De ce lieu tous les risques correspondant à la marchandise (dégâts pertes) seront à la charge du destinataire.
Emballage: en carton ou cage compris dans le prix; autres types d'emballage, si demandés, seront facturés en plus du prix d'achat.
Termes de livraison: environ 30 jours ouvrables dès réception de la commande. FIREX Srl fera de son mieux pour livrer entre les termes établis mais décline toute responsabilité pour retards, non-production ou livraison.
Appareils spéciaux et sur mesure: les commandes pour ces articles seront acceptées seulement si accompagnées de dessins détaillées, avec tous les dimensions et les détails techniques. Les prix correspondants seront établis en fonction de cela.
Détails d'électricité: les équipements reportés dans le présent bulletin sont aux voltages standard, comme indiqué dans les catalogues correspondants et/ou les listes de prix. Pour des différents détails d'électricité, contactez nous pour une quotation.
Paiement: à la livraison, sauf si autrement spécifié par nous, par écrit. Les factures échues seront soumises à des intérêts moratoires au taux mensuels de 1,50%. Les livraisons partielles ne donneront droit au client de retarder ou retenir le paiement pour les marchandises livrées.
Modifications des prix, des matériaux et spécifications :en vue d'améliorations, les éléments reportés dans ce catalogue (modèles, croquis, prix, dimensions, volumes, poids, etc.) sont sujets à modifications sans préavis.

Esta tarifa anula y sustituye a las anteriores. La información contenida en esta tarifa es válida desde el momento de la edición de la misma. Debido a la contínua evolución, FIREX® se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA
Todos los pedidos son aceptados bajo la Condiciones de Venta seguientes y no podrán ser modificados salvo, por escrito, por nosotros.
Precios: no incluyen cualquier servicio o trabajo no específicados como: IVA, cargas de aduana, transporte, instalación, montaje y conexión. Los precios están sujeto a variaciones sin preaviso.
Envio: franco nuestros almacenes en Sedico (BL) Italia. En cualquier caso la mercancia viaja por cuenta y riesgo del consignatario.
Embalaje: en cartón o jaula de madera incluído en el precio; otros tipos de embalaje, si se requieren, serán cargados al comprador.
Plazo de entrega: 30 días laborales a partir de la fecha del pedido. FIREX realizará los esfuerzos necesarios para entregar en la fecha previstas, no asumiendo responsabilidad alguna por retrasos de fabricación o entregas.
Fabricaciones especiales no catalogadas: sólo se aceptarán pedidos para éstos aparados si van unidos con el correspondiente diseño, especificando dimensiones y detalles técnicos, y se someterán que se acuerden. Los pedidos estarán no obstante sujetos a la aceptación por nuestra parte.
Especificaciones eléctricas: los aparados indicados en la presente tarifa son para funcionamiento a voltajes standard indicados en los folletos corresondientes y/o la tarifa de precios. Si se requieren otros voltajes, deberán ser especificados en el pedido.
Pago: respetaremos los acuerdos tornados con la Dirección Comercial. En caso de retardo en el pago estarán sujetos a un cargo de intereses de 1,50% mensual. Los envios parciales no autorizan al comprador a la retención del pago o impago de los aparatos suministrados.
Validez en precios y especificaciones: los datos indicados en la presente tarifa (códigos, diseños, precios, dimensiones, pesos, volúmen, etc.) son orientativos y están sujetos a variaciones sin previo aviso.

CONDIZIONI DI GARANZIA

36 mesi per i prodotti appartenenti alle famiglie “Major Line”, “Fast Line” e “Dreener Line” di cui: (12 mesi per i Paesi extra CE)

“High-P”	codd. High-P	optional ed accessori vari;
“Fixpan”	codd. PF…	optional ed accessori vari;
“Baskett”	codd. PR…	optional ed accessori vari;
“Cucimix”	codd. CBT…	optional ed accessori vari;
“Cucimax”	codd. CBT…	optional ed accessori vari;
“Betterpan”	codd. DBR…	optional ed accessori vari;
“Multicooker”	codd. CPM…	optional ed accessori vari;
“Multifry”	codd. FA…	optional ed accessori vari;
“Firfast”	codd. CPE…	optional ed accessori vari;
“Frybratt”	codd. CBR…	optional ed accessori vari;
“Dreenerline”	codd. LWD… DRC…	optional ed accessori vari.

12 mesi per i prodotti appartenenti alla famiglia “Medium Line”, di cui:

“Easypan”	codd. PM7… PM8… PM9… PM1… PMR… optional ed accessori vari;
“Easybratt”	codd. BM7… BM8… BM1… optional ed accessori vari;
“Easybaskett”	codd. PMK… optional ed accessori vari

I Periodi vengono calcolati dalla data di fatturazione e/o dalla data di prima installazione ove la stessa ci sia comunicata tempestivamente (entro 30 gg. dalla data di consegna).
La garanzia sarà riconosciuta solo all’intestatario della fattura di vendita dell’apparecchiatura.
In termini logistici la garanzia prevede:

- richiesta della parte/i (ricambio/i) da sostituire con preciso riferimento al numero di fattura e/o di matricola relativi all’apparecchiatura che presenta una disfunzione;
- invio, da parte dell’azienda costruttrice, in porto assegnato e con regolare documento di vendita, del/dei ricambi richiesti;
- rientro, in porto franco, all’azienda costruttrice, del/dei pezzi sostituiti;
- verifica tecnica del/dei pezzi sostituiti con conseguente:
- conferma del documento di vendita ove non fossero riscontrati evidenti difetti d’origine;
- nota di accredito pari all’importo del/dei ricambi ove fossero evidenziati difetti d’origine.

La garanzia non copre i costi di manodopera, di viaggio, e di ogni altro onere di gestione della stessa (contatti telefonici, fax, spedizioni, ecc.) oltre che i componenti soggetti ad usura (manopole, lampade spia, parti in vetro, ecc.) o a danneggiamenti accidentali.
Nessun indennizzo potrà essere richiesto per “danno emergente” a persone, animali e cose e per “lucro cessante” che dovesse presentarsi per la gestione della garanzia stessa.
Posto che ogni apparecchiatura è dotata di libretto di installazione, uso e manutenzione, la garanzia non copre danni derivanti da:

- trasporti e movimentazioni effettuati fuori dal ns. stabilimento (eventuali danni derivanti dai trasporti devono essere contestati direttamente al trasportatore al momento della consegna);
- installazioni non eseguite a perfetta regola d’arte o da personale non qualificato;
- errori di allacciamento alle alimentazioni;
- variazioni di tensione, nell’alimentazione elettrica, non comprese tra il 95% ed il 105% del valore nominale (vedi norma CEI 2-3 luglio 1998 armonizzata a CENELEC HD 53.1.S2);
- uso improprio, dolo, uso o interventi di assistenza da parte di personale non qualificato;
- uso di ricambi non originali;
- pulizia effettuata con getti d’acqua e vapore a pressione o con attrezzature e materiali non idonei;
- fattori esterni (incendi, alluvioni, calamità naturali, ecc.);
- imperizia di chi presta l’assistenza.

La garanzia non contempla in alcun caso la sostituzione dell’apparecchiatura.

Validità dati:

I dati riportati nel presente listino (codici, disegni, prezzi, dimensioni, pesi, ecc.) sono indicativi. La FIREX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

Controversie:

Per qualunque controversia fra le parti derivante dalla interpretazione o dall’esecuzione del contratto di vendita sarà competente il Foro di Belluno.

WARRANTY TERM

On all products that belong to “Major Line”, “Fast Line” and “Dreener Line” families:

36 months (12 months for extra CE countries)

“High-P”	codd. High-P	optional and accessories;
“Fixpan”	codd. PF…	optional and accessories;
“Baskett”	codd. PR…	optional and accessories;
“Cucimix”	codd. CBT…	optional and accessories;
“Cucimax”	codd. CBT…	optional and accessories;
“Betterpan”	codd. DBR…	optional and accessories;
“Multicooker”	codd. CPM…	optional and accessories;
“Multifry”	codd. FA…	optional and accessories;
“Firfast”	codd. CPE…	optional and accessories;
“Frybratt”	codd. CBR…	optional and accessories;
“Dreenerline”	codd. LWD… DRC…	optional and accessories;

12 months on all products that belong to “Medium Line” family:

“Easypan”	codd. PM7… PM8… PM9… PM1… PMR… optional and accessories;
“Easybratt”	codd. BM7… BM8… BM1… optional and accessories;
“Easybaskett”	codd. PMK… optional and accessories.

The period will be calculated from invoicing date.
Warranty will be granted only to the invoice holder company.
Warranty terms:

- Request of the spare part with exact detail of invoice number or serial number of the faulty equipment;
- Sending by Firex of the spare part – ex works;
- Sending back to Firex of faulty spare part – C&F in charge of distributor;
- Technical check of the part:
- If the part is not faulty or if the faulty is not in the responsibility of Firex, the spare part invoice will be confirmed;
- Otherwise Firex will issue a credit note of all spare part amount – freight cost excluded.

Warranty does not cover the costs of man power, travel and any further cost like phone calls, fax, freight costs...).
It does not cover components like handle, lamps, glass parts...) or accidental injury.
Every item is equipped with instruction manual for installation, service and use. That means that warranty does not cover damage due to:

- Transports made outside of Firex building. Every damage caused by transportation must be claim directly to the forwarding company at delivery time;
- Installation made incorrectly or by people not qualified to;
- Mistakes in connections;
- Electrical tension changing not included between 95% to 105% of standard value (ref. To CEI 2-3 July 1998 armonised to CENELEC HD 53.1.S2 norm);
- a wrong use or service operation by not qualified technician;
- Use of not original spare parts;
- Appliance clearing made by steam or pressure water tools or by incorrect tools;
- External causes (blazes, floods, natural disasters…);
- inexperience by service team.

In any case the warranty does not include the equipment replacing.

Data validity:

The data on this price list (codes, drawings, prices, dimensions, weights...) are indicative. FIREX Srl reserve the right to change specifications… without notice in any time.

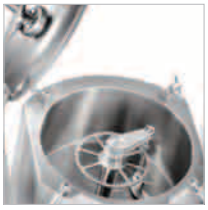
Controversy:

Any controversy by the parts is in charge of Belluno court.

FIREX

High-P®
major line

Tecnologia di cottura sotto vuoto dinamico
Dynamic vacuum cooking technology



Sistema di taglio brevettato
Patented cutting system

Rubinetto motorizzato di scarico valvola DIN DN 50
DIN DN 50 valve drain motorised tap

ALCUNE APPLICAZIONI:
- **Marmellate**
- **Salse**
- **Sughi per primi piatti**
- **Gelatine**
- **Gelati**
- **Creme**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:
- ***Jams and marmalades***
- ***Sauces***
- ***Pasta sauces***
- ***Jellies***
- ***Ice creams***
- ***Custards***

It. Cuocitore in sottovuoto, con coltello e mescolatore, per la trasformazione delle materie prime a basse temperature in tempi estremamente rapidi. Sottovuoto dinamico.

En. Sous-vide cooker with knife and mixer, to rapidly transform raw materials at low temperatures. Dynamic sous-vide.

De. Vakuum-Kochgerät mit Messer und Mixer für das Verarbeiten der Zutaten bei niedrigen Temperaturen und mit sehr geringem Zeitaufwand. Dynamischer Unterdruck.

Fr. Cuiseur sous vide, avec couteau et mélangeur, pour la transformation des matières premières à basses températures dans des délais extrêmement rapides. Sous vide dynamique.

Es. Cocedor al vacío, con cuchillo y mezclador, para la transformación de las materias primas a bajas temperaturas en tiempos muy rápidos. Vacío dinámico.

Pt. Cozedor a vácuo, com lâmina e misturador, para a transformação das matérias-primas a baixa temperatura com tempos extremamente rápidos. Vácuo dinâmico.

Ru. Вакуумно-варочная установка с ножом и мешалкой для максимально быстрой переработки сырья при низких температурах. Динамический вакуум.

TOTAL VOLUME • 70

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | cooling | frying | underpressure | **vacuum cooking** | **cutting** | washing | drying |

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*
	Lt	Kw	mm
HIGH-P070E	70	37,5	1300x908x952H

OPTIONAL

mescolatore - mixer - melangeur - mezclador - misturador

fixpan®
major line

Sonda cuore
Coreprobe

Controllo elettronico
Electronic control

Controllo HACCP
HACCP controller.

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Minestre**
- **Pasta**
- **Riso**
- **Salse**
- **Bolliti vari**
- **Verdure bollite**
- **Pastorizzazione**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Potages***
- ***Pasta***
- ***Rice***
- ***Sauces***
- ***Boiled meat or fish or vegetables***
- ***Pasteurisation***
- ***Broth***

It. Gamma di 48 modelli di pentole fisse a controllo elettronico, con possibilità di “sonda campione” ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

En. A range of 48 models of electronically controlled stationary pans, with the option of having “probes” ideal for cooking in water and for pasteurising foods and jars.

De. Produktlinie mit 48 Kesseln mit elektronischer Steuerung und der Möglichkeit, eine “Probensonde” zu verwenden. Ideal für das Garen in Wasser und das Pasteurisieren von Lebensmitteln und Gläsern.

Fr. Gamme de 48 modèles de casseroles fixes à contrôle électronique, avec possibilité de «sonde échantillon» idéales pour les cuissons à l’eau et pour pasteuriser les aliments et les bocaux.

Es. Gama de 48 modelos de ollas fijas con control electrónico, con opción de “sonda aguja” ideales para cocciones en agua y para pasteurizar alimentos y frascos.

Pt. Gama de 48 modelos de marmitas fixas com controlo electrónico, com a possibilidade de instalar “sondas de amostra”, ideais para cozinhar com água e para pasteurizar alimentos e recipientes.

Ru. 48 моделей стационарных кастрюль с электронным управлением в ассортименте, возможность использования датчика-щупа, идеально подходят для варки в воде и пастеризации пищевых продуктов и баночек.

TOTAL VOLUME • 100 • 150 • 200 • 300 • 500 • 550

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa
1N+PE AC V230/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €
PF DG 100	100	21	1050x950x900H	**8.275,00**
PF DG 100 A	100	21	1050x950x900H	**9.430,00**
PF DG 150	150	21	1050x950x900H	**8.445,00**
PF DG 150 A	150	21	1050x950x900H	**9.600,00**
PF DG 200	230	34.5	1205x1130x900H	**11.225,00**
PF DG 200 A	230	34.5	1205x1130x900H	**12.645,00**
PF DG 300	362	48	1340x1255x900H	**12.685,00**
PF DG 300 A	362	48	1340x1255x900H	**14.155,00**
PF DG 500	480	48	1340x1255x1050H	**15.195,00**
PF DG 500 A	480	48	1340x1255x1050H	**16.665,00**
PF DG 510	540	58	1555x1505x920H	**17.475,00**
PF DG 510 A	540	58	1555x1505x920H	**19.405,00**

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta
1N+PE AC V230/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €
PF IG 100	100	21	1050x950x900H	**10.595,00**
PF IG 100 A	100	21	1050x950x900H	**11.750,00**
PF IG 150	150	21	1050x950x900H	**11.025,00**
PF IG 150 A	150	21	1050x950x900H	**12.180,00**
PF IG 200	220	34.5	1205x1130x900H	**13.925,00**
PF IG 200 A	220	34.5	1205x1130x900H	**15.345,00**
PF IG 300	342	48	1340x1255x900H	**15.680,00**
PF IG 300 A	342	48	1340x1255x900H	**17.150,00**
PF IG 500	480	48	1340x1255x1050H	**19.710,00**
PF IG 500 A	480	48	1340x1255x1050H	**21.180,00**
PF IG 510	540	58	1555x1505x920H	**22.545,00**
PF IG 510 A	540	58	1555x1505x920H	**24.480,00**

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta
3N+PE AC V400/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €
PF IE 100	100	16	1050x850x900H	**9.190,00**
PF IE 100 A	100	16	1050x850x900H	**10.345,00**
PF IE 150	150	18	1050x850x900H	**9.610,00**
PF IE 150 A	150	18	1050x850x900H	**10.765,00**
PF IE 200	220	32	1205x1000x900H	**12.600,00**
PF IE 200 A	220	32	1205x1000x900H	**14.020,00**
PF IE 300	325	36	1340x1130x900H	**14.420,00**
PF IE 300 A	325	36	1340x1130x900H	**15.890,00**
PF IE 500	480	36	1340x1130x1050H	**18.115,00**
PF IE 500 A	480	36	1340x1130x1050H	**19.585,00**
PF IE 510	540	45	1555x1380x920H	**19.765,00**
PF IE 510 A	540	45	1555x1380x920H	**21.695,00**

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar- Alimentación vapor indirecta 0,5 bar
1N+PE AC V230/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €
PF IV 100	100	40-50	1050x850x900H	**8.445,00**
PF IV 100 A	100	40-50	1050x850x900H	**9.590,00**
PF IV 150	150	50-60	1050x850x900H	**8.865,00**
PF IV 150 A	150	50-60	1050x850x900H	**10.010,00**
PF IV 200	220	60-80	1205x1000x900H	**10.500,00**
PF IV 200 A	220	60-80	1205x1000x900H	**11.920,00**
PF IV 300	325	80-100	1340x1130x900H	**11.720,00**
PF IV 300 A	325	80-100	1340x1130x900H	**13.190,00**
PF IV 500	480	100-120	1340x1130x1050H	**14.830,00**
PF IV 500 A	480	100-120	1340x1130x1050H	**16.300,00**
PF IV 510	540	110-140	1555x1380x920H	**16.485,00**
PF IV 510 A	540	110-140	1555x1380x920H	**18.420,00**

Note:

... A = coperchio autoclave 0,05 bar

... A = autoclave lid 0,05 bar

OPTIONAL

Modello *Model*	Prezzo *Price* €		Note *Notes*
PACD0600	**255,00**		MOD PF... 100/150
PACD0710	**350,00**		MOD PF... 200
PACD0900	**420,00**		MOD PF... 300/500

Supplemento per coperchio coibentato - Extra charge for double lid
Aufpreis für Deckel thermisch isoliert - Supplément pour couvercle isolé
Suplemento para tapa aislada

PAF2012	**350,00**	DN50	STANDARD ON MOD. PF...510

Supplemento per valvola di scarico a farfalla
Extra charge for washout butterfly valve
Aufpreis für Scheibenventil für Ablauf
Supplément pour vanne de décharge à papillon
Suplemento para valvula descarga mariposa

PASC0000	**570,00**		

Sonda per pastorizzare
Pastorisation probe
Pasteurisie rungssande
Sonde pour la pasteurisation
Sonde para la pasteurizacion

PARI 0010	**2.945,00**		PFIG - PFIE
PARI 0020	**3.325,00**		PFIV 100-150
PARI 0022	**3.325,00**		PFIV 200-510

Predisposizione per raffreddamento intercapedine
Double -jacket cooling prearrangement
Vorgesehen für die Kühlung des Zwischenmantels
Prédisposition pour refroidissement double enveloppe
Predisposición para la refrigeración de la doble pared

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PAC10600	Ø560x380H	**540,00**	mod. PF…100
PAC10610	Ø560x480H	**600,00**	mod. PF…150
PAC10710	Ø710x465H	**670,00**	mod. PF…200
PAC10900	Ø860x430H	**700,00**	mod. PF…300
PAC11000	Ø860x660H	**1.100,00**	mod. PF…500
PAC11100	Ø1055x490H	**1.565,00**	mod. PF…510

PAC20600	Ø560x380H	**655,00**	mod. PF…100
PAC20610	Ø560x490H	**800,00**	mod. PF…150
PAC20710	Ø710x465H	**1.050,00**	mod. PF…200
PAC20900	Ø860x430H	**1.325,00**	mod. PF…300
PAC21000	Ø860x660H	**1.595,00**	mod. PF…500
PAC21100	Ø1055x490H	**1.920,00**	mod. PF…510

PAC30600	Ø560x380H	**755,00**	mod. PF…100
PAC30610	Ø560x490H	**960,00**	mod. PF…150
PAC30710	Ø710x465H	**1.100,00**	mod. PF…200
PAC30900	Ø860x430H	**1.295,00**	mod. PF…300
PAC31000	Ø860x660H	**1.800,00**	mod. PF…500
PAC31100	Ø1055x490H	**2.150,00**	mod. PF…510

Bollilatte - Milk boiling funne
Milchkocher - Boulloir a lait
Embudo hierve-leche

PABL0600	Ø500x330H	**875,00**	mod. PF…100
PABL0610	Ø500x420H	**900,00**	mod. PF…150
PABL0710	Ø650x450H	**1.070,00**	mod. PF…200
PABL0900	Ø800x450H	**1.280,00**	mod. PF…300

Filtro caffè - Coffee filter
Kaffeefilter - Filtre csfe
Filtro de café

PAFC0600	Ø580x350H	**1.050,00**	mod. PF…100
PAFC0610	Ø580x440H	**1.100,00**	mod. PF…150
PAFC0710	Ø730x450H	**1.290,00**	mod. PF…200
PAFC0900	Ø880x480H	**1.540,00**	mod. PF…300

PACC0600	Ø650x300H	**650,00**	mod. PF…100/150
PACC0710	Ø800x300H	**800,00**	mod. PF…200
PACC0900	Ø950X300H	**980,00**	mod. PF…300/500

UTILIZZO PF... COME PASTORIZZATORE

Nell'utilizzo come pastorizzatore ad immersione in acqua la Fixpan consente di effettuare trattamenti termici sul prodotto confezionato impostando sia la temperatura di pastorizzazione (con lettura al centro del prodotto confezionato) sia il relativo tempo di sosta al fine di effettuare una corretta pastorizzazione.

USE PF... AS A PASTEURIZER

Fixpan can also be used as pasteuriser to carry out heat treatments on products through water immersion, setting both the pasteurisation temperature (packed product core probe) and the holding period for a correct process.following a table with loading examples.

Vaso tondo CEE 212 ml

Round jar CEE 212 ml

mod. PF... 100	170/180 vasetti / jars
mod. PF... 150	250/260 vasetti / jars
mod. PF... 200	350/360 vasetti / jars
mod. PF... 300	480/490 vasetti / jars
mod. PF... 500	620/630 vasetti / jars
mod. PF... 510	660/260 vasetti / jars

Vaso tondo CEE 314 ml

Round jar CEE 314 ml

mod. PF... 100	120/130 vasetti / jars
mod. PF... 150	180/190 vasetti / jars
mod. PF... 200	240/250 vasetti / jars
mod. PF... 300	410/420 vasetti / jars
mod. PF... 500	550/560 vasetti / jars
mod. PF... 510	590/600 vasetti / jars

Vaso Orto 580 ml

"Orto" jar 580 ml

mod. PF... 100	70/80 vasetti / jars
mod. PF... 150	100/110 vasetti / jars
mod. PF... 200	140/150 vasetti / jars
mod. PF... 300	170/190 vasetti / jars
mod. PF... 500	220/230 vasetti / jars
mod. PF... 510	260/270 vasetti / jars

Pentole ribaltabili a controllo elettronico
Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304.
Vasca in AISI 316.
Ribaltamento motorizzato.
Carico automatico intercapedine.
Carico acqua in vasca tramite dosatore volumetrico.
Controllo temperatura tramite sonda in vasca.
Coperchio a doppia parete.
Pressione intecapedine 0,5 bar.
Temperatura di lavoro 20-105°C.

Electronic tilting kettles
AISI 304 stainless steel structure.
Pan made from AISI 316.
Motorised tilting, automatic jacket water filling.
Pan water filling by means of a volume measuring device.
Temperature control by means of probe mounted inside pan double lid.
Double jacket pressure 0,5 bar.
Working temperature 20-105°C.

Kippkochkessel elektronisch gesteuert
Gerät aus Edelstahl AISI 304.
Tiegel aus Edelstahl AISI 316.
Motorkippung, Automatisches Füllen vom Zwischenraum.
des Kochbehälters und des Zwischenmantels.
Einfüllen vom Wasser in den Tiegel mit volumetrischem Dosierer.
Kontrolle der Temperatur durch Sonde im Tiegel.
Doppelwandiger Deckel.
Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.
Betriebstemperatur 20 - 105°C.

Marmites basculantes à contrôle électronique.
Construction en acier inoxydable AISI 304,
cuve en AISI 316
renversement motorisé,
Remplissage automatique de l'interstice.
Remplissage de l'eau dans la cuve à l'aide d'un doseur volumétrique.
Contrôle de la température moyennant une sonde dans la cuve.
Couvercle à double paroi.
Pression du double enveloppe (interstice) 0,5 bar.
Température de travail 20-105°C.

Marmitas basculantes electrónicas con mezclador
Estructura de acero inoxidable AISI 304,cuba en AISI 316,
inclinación automática, Llenado automático intercambiador.
Llenado agua en cuba con dosificador volumétrico.
Control temperatura con sonda en cuba.
Tapa con doble capa.
Presión doble pared 0,5 bar.
Temperatura de trabajo 20-105°C.

Marmitas basculantes com controlo electrónico.
Fabricação em aço inoxidável AISI 304,
cuba de AISI 316
Dispositivo de inclinação motorizado,
Carga automática da parede dupla.
Carga da água na cuba mediante dosagem volumétrica.
Controlo da temperatura através da sonda da cuba.
Tampa de parede dupla.
Pressão da parede dupla de 0,5 bar.
Temperatura de exercício 20-105º C.

Опрокидывающиеся электронно-управляемые кастрюли.
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304,
варочная ёмкость из стали AISI 316.
Опрокидывание с механическим электроприводом,
Автоматическое заполнение пароводяной рубашки.
Заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора.
Контроль температуры с помощью зонда в варочной ёмкости.
Крышка с двойной стенкой.
Давление в пароводяной рубашке 0,5 бар.
Рабочая температура от 20ºC до 105ºC.

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PR IG 070	70	18.5	1255x1150x1030H	**19.210,00**	1N+PE AC V230/50Hz 0,4 kw
PR IG 105	105	25	1355x1200x1030H	**20.800,00**	
PR IG 130	130	30	1355x1250x1030H	**21.320,00**	
PR IG 180	180	40	1455x1310x1030H	**22.710,00**	
PR IG 250	242	48	1555x1390x1030H	**25.310,00**	
PR IG 320	301	48	1655x1490x1030H	**27.190,00**	
PR IG 500	467	58	1755x1590x1180H	**36.820,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PR IE 070	70	14	1255x1150x1030H	**17.550,00**	3N+PE AC V400/50Hz
PR IE 105	105	18	1355x1200x1030H	**19.430,00**	
PR IE 130	130	24	1355x1250x1030H	**20.190,00**	
PR IE 180	180	32	1455x1310x1030H	**21.840,00**	
PR IE 250	242	36	1555x1390x1030H	**23.120,00**	
PR IE 320	301	36	1655x1490x1030H	**26.220,00**	
PR IE 500	467	36	1755x1590x1180H	**34.230,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata Load Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PR IV 070	70	34 - 42	1255x1150x1030H	**16.720,00**	1N+PE AC V230/50Hz 0,4 kw
PR IV 105	105	42 - 52	1355x1200x1030H	**18.150,00**	
PR IV 130	130	45 - 56	1355x1250x1030H	**18.700,00**	
PR IV 180	180	56 - 72	1455x1310x1030H	**20.210,00**	
PR IV 250	242	70 - 90	1555x1390x1030H	**22.030,00**	
PR IV 320	301	85 - 105	1655x1490x1030H	**23.820,00**	
PR IV 500	467	100 - 120	1755x1590x1180H	**32.620,00**	

Friendly Service
Friendly Service

Mescolatore asportabile
Pull-out mixer

SCT2 Predisposizione per raffreddamento intercapedine
SCT2 Double-jacket cooling prearrangement.

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Zuppe**
- **Polenta**
- **Budini e gelatine**
- **Besciamella**
- **Creme**
- **Salse**
- **Purè di patate e di altri legumi**
- **Riso**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Potages***
- ***Pudding***
- ***Pasta and rice***
- ***Sauces***
- ***Mashed potatoes***
- ***White sauce***
- ***Puree***
- ***Jelly***
- ***Rice***

It. Macchina ribaltabile, flessibile e semplice, con doppia parete e con mixer incorporato, ideale per la cottura di cibi delicati, opzione “cook & chill”, progettata per la grande ristorazione e produzione alimentare.

En. Tilting kettle appliance, versatile and easy to use, with double walls and an incorporated mixer, perfect for cooking delicate foods, “cook & chill” option, designed for large catering companies and food manufacturers.

De. Flexibler und einfacher Kippkessel mit doppelter Wand und eingebautem Mixer, ideal für das Garen empfindlicher Speisen, mit der Option “Cook & Chill”, entwickelt für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung.

Fr. Machine basculante, flexible et simple, à double paroi et avec mixer incorporé, idéale pour la cuisson de plats délicats, avec option « cook & chill », conçue pour la grande restauration et la production alimentaire.

Es. Máquina basculante, flexible y sencilla, con doble pared y con mixer incorporado, ideal para la cocción de alimentos delicados, opción “cook & chill”, pensada para elsector de la restauración y para la industria alimentaria.

Pt. Máquina basculante, flexível e simples, com parede dupla e misturador incorporado, ideal para cozinhar alimentos delicados, opção “cook & chill”, projectada para grandes restaurantes e para a produção alimentar.

Ru. Многофункциональные и простые в использовании опрокидывающиеся кастрюли с двойной стенкой и встроенной мешалкой: идеально подходят для приготовления легкой пищи, наличие опции “cook & chill”, разработаны для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

TOTAL VOLUME • 70 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500

| **boiling** | braising | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | **cooling** | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €		Note *Notes*
PR IG 070 M	70	18.5	1255x1150x1030H	**27.480,00**	0,8 kw	1N+PE AC V230/50Hz
PR IG 105 M	105	25	1355x1200x1030H	**30.640,00**	1 kw	
PR IG 130 M	130	30	1355x1250x1030H	**31.160,00**	1 kw	
PR IG 180 M	180	40	1455x1310x1030H	**34.340,00**	1,2 kw	
PR IG 250 M	242	48	1555x1390x1030H	**37.720,00**	2 kw	
PR IG 320 M	301	48	1655x1490x1030H	**41.520,00**	2 kw	

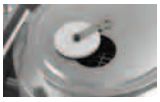
Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirect electric heating - Indirect electric heating - Indirect electric heating

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PR IE 070 M	70	14.5	1255x1150x1030H	**24.130,00**	3N+PE AC V400/50Hz
PR IE 105 M	105	18.5	1355x1200x1030H	**26.960,00**	
PR IE 130 M	130	24.6	1355x1250x1030H	**28.430,00**	
PR IE 180 M	180	33.0	1455x1310x1030H	**30.560,00**	
PR IE 250 M	242	37.5	1555x1390x1030H	**33.460,00**	
PR IE 320 M	301	37.5	1655x1490x1030H	**35.470,00**	
PR IE 500 M	500	38	1755x1650x1150H	**51.000,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirect steam heating 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €		Note *Notes*
PR IV 070 M	70	34 - 42	1255x1150x1030H	**23.760,00**	0,8 kw	1N+PE AC V230/50Hz
PR IV 105 M	105	42 - 52	1355x1200x1030H	**26.420,00**	1 kw	
PR IV 130 M	130	45 - 56	1355x1250x1030H	**27.680,00**	1 kw	
PR IV 180 M	180	56 - 72	1455x1310x1030H	**29.670,00**	1,2 kw	
PR IV 250 M	242	70 - 90	1555x1390x1030H	**32.990,00**	2 kw	
PR IV 320 M	301	85 - 105	1655x1490x1030H	**35.020,00**	2 kw	
PR IV 500 M	500	100 - 120	1755x1650x1150H	**49.000,00**	2 kw	

OPTIONAL

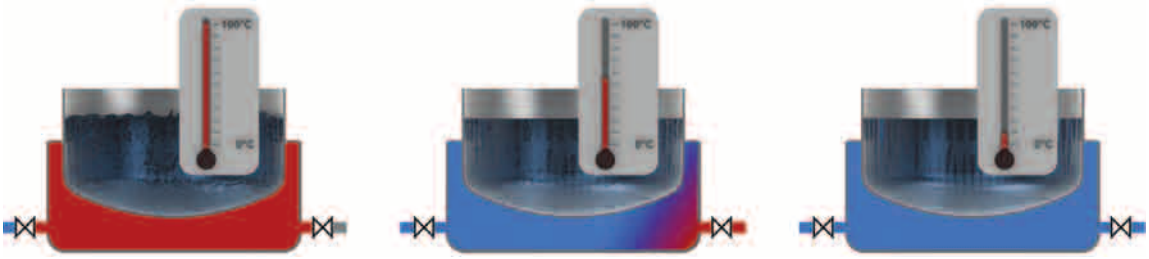
Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PAF0500	500x250x40H	**395,00**	PR...070
PAF0600	600x300x40H	**450,00**	PR...105 - 130
PAF0700	700x350x40H	**500,00**	PR...180
PAF0800	800x400x40H	**540,00**	PR...250
PAF0900	900x450x40H	**620,00**	PR...320
PAF1000	1000x500x40H	**690,00**	PR...500
PAF2000	Ø 2”	**1.015,00**	
PAF2022	DN 50	**1.235,00**	
PAF2032	DN 65	**1.460,00**	
D150	Ø 150	**430,00**	Kit 4 pezzi/pcs
CADE0010		**870,00**	
DAPC0230		**145,00**	Presa di corrente 230 V Current plug 230 V Elektrische Steckdose 230 V Prise de courent 230 V Toma de corriente 230 V
DACR 0010		**675,00**	Quadro comandi a muro Control panel on wall Bedientastatur für Wandbefestigung Cadre commandes au mur Cuadro de mandos de pared
DACR 0020		**1.150,00**	Consolle comandi esterni Control panel on consolle Externe Bedieneinheit Consoles commandes externes Cuadro de mandos exteriores
 **PACF...**		**950,00**	*

* Foro coperchio con griglia e chiusura teflon. - Lid hole with grid and teflon cap - Öffnung im Deckel mit Gitter und Verschluss aus Teflon. - Trou couvercle avec grille et fermeture teflon. - Agujero de la tapa con rejilla y con tapon en teflon

SCT 2

SISTEMI DI RAFFREDDAMENTO PER PENTOLE BASKETT

Come funziona?
Durante il ciclo di cottura, l'intercapedine del recipiente è piena di vapore in pressione a 0,5 bar (fig.1). All'azionamento del raffreddamento, il vapore ed i residui di condensa calda vengono automaticamente scaricati e un'elettrovalvola fa affluire l'acqua di raffreddamento nell'intercapedine (fig.2).



Sul display vengono visualizzate due temperature: quella del prodotto al cuore e quella dell'acqua di raffreddamento. Il sistema SCT2 farà circolare acqua fredda (fig.3) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Generalmente il prodotto raggiunge una temperatura di circa +4°C rispetto a quella dell'acqua di raffreddamento. Vale a dire che se l'acqua immessa nell'intercapedine ha una temperatura di 3 gradi, il prodotto raggiungerà i 7.

Cosa significa acquistare l'optional SCT2?
Significa acquistare un'apparecchiatura predisposta per essere facilmente connessa ad circuito di acqua fredda, che sia esso chiuso o a perdere. Sono inclusi i raccordi e l'implementazione elettronica per la gestione del ciclo di raffreddamento.
Nel prezzo non sono incluse pompe, riduttori di pressione, refrigeratori…e tutto quanto sia esterno alla pentola.

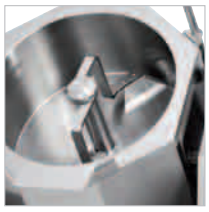
Quali sono i tempi di raffreddamento?
I tempi di raffreddamento dipendono esclusivamente dalla temperatura dell'acqua immessa e dalla tipologia del prodotto lavorato. E' necessario considerare che questa tecnologia nasce per il trattamento di cibi liquidi, come zuppe e minestre, ma può essere applicata anche a cibi più densi, come una purea…, con inevitabile allungamento dei tempi.
Ad esempio, per raffreddare una minestra da 100° a 20° utilizzando acqua a +5°C si impiegano circa 60 minuti. Per raggiungere i 10°C ci vorranno altri 30 minuti.
Le tempistiche sono condizionate anche dalla temperatura ambiente.

Ci sono altre cose da sapere?
Nel circuito di raffreddamento non si può immettere alcun liquido diverso dall'acqua.
Non si può introdurre glicole.
La pressione massima consentita nell'intercapedine è di 0,5 bar. Anche la pressione dell'acqua in ingresso dovrà essere ridotta entro tale valore.
SCT2 può essere ordinato su tutti i modelli Baskett, anche sulle versioni a gas.
Perché sia efficace, se ne consiglia l'installazione sui modelli dotati di mescolatore (PR…M).

OTHER LANGUAGES, PAGES: 93-94-95-96-97-98

Prezzo
Price
€
3.500,00

Controllo elettronico
Electronic control



Mescolatore
Mixer

Seconda sonda di temperatura
Second temperature probe

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Spezzatino**
- **Ragù**
- **Soffritti**
- **Risotti**
- **Besciamella**
- **Caramello**
- **Marmellate**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Bolognese sauce***
- ***Stew***
- ***Risottos***
- ***White sauce***
- ***Caramel***
- ***Jams and marmalades***

It. Cuocitori con controllo elettronico di dimensioni compatte. Precise, autonome e polivalenti nell'uso, sono disponibili in versione a riscaldamento elettrico.

En. Cookers electronically controlled equipment. Accurate, autonomous and multipurpose, electric heating versions are also available.

De. Kochkessel mit elektronischer Steuerung und kompakter Bauweise. Präzise, autonom und vielseitig im Gebrauch und verfügbar mit elektrischer Beheizung.

Fr. Cuiseurs avec contrôle électronique aux dimensions compactes. Précises, autonomes et polyvalentes, elles sont disponibles dans la version avec système de chauffe électrique.

Es. Cocedores con control electrónico de tamaño reducido. Exactas, autónomas y polivalentes, están disponibles en versión de calentamiento eléctrico.

Pt. Cozedores com controlo electrónico de tamanhos compactos. Precisas, autónomas e de usos polivalentes, estão disponíveis em versão com aquecimento eléctrico.

Ru. Варочные установки с электронным управлением. Точные, самоуправляемые и многофункциональные, имеются модели с электронагревом.

TOTAL VOLUME • 30

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*
	Lt	Kw	mm	€	
CBTE 030	30	6,2	800x677x970H	**10.000,00**	3N/PE AC 400V 50/60Hz

OPTIONAL

Modello/*Model*	Prezzo/*Price* €	Note/*Notes*
CAMR 0030	**230,00**	
CAPV 0030	**400,00**	
PAF 0451	**150,00**	

Seconda sonda
di temperatura
Second temperature probe

Mescolatore a tre braccia
Mixing device with three arms

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Soffritti**
- **Ragù/Sughi per primi piatti**
- **Risotti**
- **Spezzatino**
- **Caramello**
- **Marmellate**
- **Ripieni per pasta**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- **Stews**
- **Goulash**
- **Sauces**
- **Karamell**
- **Vegetables**
- **Onions**
- **Pasta-stuffings**

It. Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

En. Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

De. Kochkessel mit direkter Beheizung und eingebautem Mixer, ideal für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites. Version avec couvercle à pression, pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME • 70

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas direct

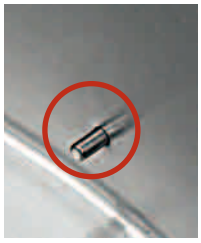
Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTG 070	70	13.5	1000x830x940H	**17.100,00**	0,8 kw - 1N+PE AC V230/50Hz

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTE 070	70	9.4	1000x715x940H	**16.040,00**	3N+PE AC V400/50Hz

OPTIONAL

Modello *Model*		Prezzo *Price* €
CASV0000		**500,00**



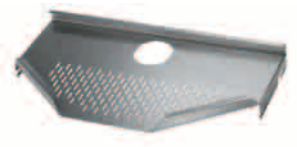
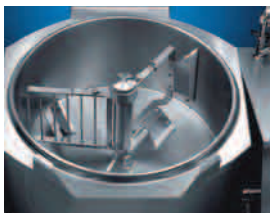
Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto
Second temperature probe directly in contact with the food
Zweite Temperaturesonde in direktem Kontact mit dem Kochgut
Deuxièm sonde de tempèrature a direct contact avec le produit
Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto

CAMR0020		**350,00**

PAF2022	**DN50**	**1.235,00**

CARC0010		**250,00**

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

Modello *Model*	Prezzo *Price* €
	
PAF0602	**350,00**
	
CAGM070	**385,00**
Griglia mescolatore supplementare amovibile Additional grid for mixer (removable)	
CAPV0020	**440,00**
Raschiatore laterale supplementare amovibile Additional side wall scraper (removable)	

Seconda sonda
di temperatura
Second temperature probe

Mescolatore a tre braccia
Mixing device with three arms.

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Soffritti**
- **Ragù/Sughi per primi piatti**
- **Risotti**
- **Spezzatino**
- **Caramello**
- **Marmellate**
- **Ripieni per pasta**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- **Stews**
- **Goulash**
- **Sauces**
- **Karamell**
- **Vegetables**
- **Onions**
- **Pasta-stuffings**

It. Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute.

En. Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions.

De. Kochkessel mit direkter Beheizung und eingebautem Mixer, ideal für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах.

TOTAL VOLUME • 90 • 130 • 180 • 310

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTG 090	90	22	1445x1290x1030H	**25.360,00**	0,6 kw - 1N+PE AC V230/50Hz
CBTG 130	130	22	1455x1290x1030H	**28.720,00**	
CBTG 180	180	33	1665x1500x1030H	**38.460,00**	
CBTG 310	310	49	1755x1560x1030H	**55.720,00**	

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTE 090	90	13.5	1445x1290x1030H	**23.940,00**	3N+PE AC V400/50Hz
CBTE 130	130	13.5	1455x1290x1030H	**27.180,00**	
CBTE 180	180	21	1665x1500x1030H	**37.470,00**	
CBTE 310	310	29	1755x1560x1030H	**53.650,00**	

Seconda sonda
di temperatura
Second temperature probe

Cottura a pressione
a 0,2 - 0,4 bar
Pressure cooking at 0,5 - 0,4 bars

Mescolatore a tre braccia
Mixing device with three arms.

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Soffritti**
- **Ragù/Sughi per primi piatti**
- **Risotti**
- **Spezzatino**
- **Caramello**
- **Marmellate**
- **Ripieni per pasta**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- **Stews**
- **Goulash**
- **Sauces**
- **Karamell**
- **Vegetables**
- **Onions**
- **Pasta-stuffings**

It. Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

En. Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

De. Kochkessel mit direkter Beheizung und eingebautem Mixer, ideal für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites. Version avec couvercle à pression, pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME • 90 • 130 • 180 • 310

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | **mixing** | cooling | frying | **underpressure** | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTG 090 A	90	22	1445x1290x1030H	**34.290,00**	0,6 Kw 1N+PE AC V230/50HZ
CBTG 130 A	130	22	1445x1290x1030H	**37.640,00**	
CBTG 180 A	180	33	1655x1500x1030H	**47.480,00**	
CBTG 310 A	310	49	1755x1560x1030H	**69.100,00**	

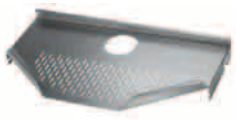
Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct eletric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage eletrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBTE 090 A	90	13,5	1445x1290x1030H	**32.870,00**	3N+PE AC V400/50Hz
CBTE 130 A	130	13,5	1445x1290x1030H	**36.110,00**	
CBTE 180 A	180	21	1655x1500x1030H	**46.500,00**	
CBTE 310 A	310	29	1755x1560x1030H	**66.500,00**	

OPTIONAL

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CASV0000		**500,00**	STANDARD CBT...A

Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto - Second temperature probe directly in contact with the food
Deuxième sonde de température a direct contact avec le produit - Zweite Temperatursonde in direktem Kontakt mit dem Kochgut - Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto

	**PAF0701**	700x350x40H	**500,00**	CBT…090 - 130
	PAF0702	700x350x40H	**500,00**	CBT…090A - 130A
	PAF0901	900x450x40H	**620,00**	CBT…180
	PAF0902	700x350x40H	**620,00**	CBT…180A
	PAF1001	1000x500x40H	**690,00**	CBT…310
	PAF1002	700x350x40H	**690,00**	CBT…310A
	CADE0010		**870,00**	
	D150		**430,00**	Kit 4 pezzi / pcs
	PAF2022	DN50	**1.235,00**	no CBT ...A
	PAF2032	DN65	**1.460,00**	no CBT ...A
	CAPV1010		**270,00**	CBT... 090
	CAPV1020		**400,00**	CBT... 130
	CAPV1030		**370,00**	CBT... 180
	CAPV1040		**430,00**	CBT... 310

DAPC0230	**145,00**	Presa di corrente 230 V Current tap 230 V Elektrische Steckdose 230 V Prise de courent 230 V Toma de corriente 230 V

DACR 0010	**675,00**	Quadro comandi a muro Control panel on wall Bedientastatur für Wandbefestigung Cadre commandes au mur Cuadro de mandos de pared

DACR 0020	**1.150,00**	Consolle comandi esterni Control panel on consolle Externe Bedieneinheit Consoles commandes externes Cuadro de mandos exteriores

Brasiere polivalenti a controllo elettronico
Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento motorizzato, carico automatico acqua con dosatore volumetrico, differenti impostazioni di cottura.
Controllo temperatura tramite sistema a doppia sonda.
Coperchio a doppia parete. Temperatura di lavoro 50-250°C.

Polyvalent electronic braising pans
Stainless steel construction, motorised tilting, automatic vat water filling, with volume measuring device several cooking types. Temperature checking by 2 probes. Double lid. Working temperature 50-250°C.

Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung
Konstruktion aus INOX, Motorkippung, automatische Einfüllen von Wasser mit volumetnschem Dosierer
Verschiedene Kochfunktionen. Kontrollsystem der Temperatur mit zwei Sonden. Doppelwandiger Deckel. Betriebstemperatur 50 - 250°C.

Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique
Construction en acier inoxydable, renversement motorisé, chargement automatique eau avec doseur volumétrique, différentes programmations de cuisson. Contrôle de la température par un système à double sonde.
Couvercle à double paroi. Température de travail 50-250°C.

Sartenes polivalentes con control electrónico
Construcción de acero inoxidable, inclinación automática, carga automática agua con dosificador volumétrico, diferentes funciones de cocción.
Control de temperatura por medio de sistema con doble sonda.
Tapa con doble capa. Temperatura de trabajo 50-250°C.

Braseiras polivalentes com controlo electrónico.
Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado, carga automática da água com dosagem volumétrica, diferentes ajustes da cozedura.
Controlo da temperatura através de sistema de sonda dupla.
Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 50-250º C.

Многофункциональные электронно-управляемые жаровни.
Конструкция из нержавеющей стали, опрокидывание с механическим электроприводом.
автоматическое заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора.
различные программы приготовления.
Контроль температуры с помощью системы двойного зонда.
Крышка с двойной стенкой. Рабочая температура от 50°C до 250°C.

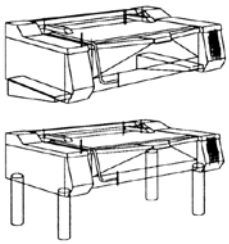
Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRG 110	110	52	28	1470x1125x1030H	**18.240,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRG 145	145	69	35	1725x1125x1030H	**21.120,00**	GN 4(1/1)	1N+PE AC
DBRG 180	180	87	42	2000x1125x1030H	**24.320,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V230/50Hz
DBRG 220	220	103	52.5	2255x1125x1030H	**27.250,00**	GN 6(1/1)	

Versioni sospese - Cantilever versions

DBRG 110 S	110	52	28	1470x1125x650H	**16.920,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRG 145 S	145	69	35	1725x1125x650H	**19.740,00**	GN 4(1/1)	1N+PE AC
DBRG 180 S	180	87	42	2000x1125x650H	**22.750,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V230/50Hz
DBRG 220 S	220	103	52.5	2255x1125x650H	**25.470,00**	GN 6(1/1)	

DASS0010	**1.545,00**	Kit 2 pezzi/pcs	
DAPT 0010	**1.300,00**	Kit 4 pezzi/pcs	H= 380 mm



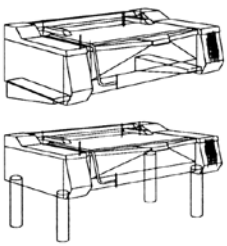
Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRE 110	110	52	17	1470x1125x1030H	**17.690,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRE 145	145	69	20	1725x1125x1030H	**19.380,00**	GN 4(1/1)	3N+PE AC
DBRE 180	180	87	27	2000x1125x1030H	**22.630,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V400/50Hz
DBRE 220	220	103	30	2255x1125x1030H	**25.730,00**	GN 6(1/1)	

Versioni sospese - Cantilever versions

DBRE 110 S	110	52	17	1470x1125x650H	**16.020,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRE 145 S	145	69	20	1725x1125x650H	**18.010,00**	GN 4(1/1)	3N+PE AC
DBRE 180 S	180	87	27	2000x1125x650H	**21.060,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V400/50Hz
DBRE 220 S	220	103	30	2255x1125x650H	**23.940,00**	GN 6(1/1)	

DASS0010	**1.545,00**	Kit 2 pezzi/pcs	
DAPT 0010	**1.300,00**	Kit 4 pezzi/pcs	H= 380 mm



Brasiere polivalenti a controllo elettronico con alzacesti
Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento motorizzato, carico automatico acqua con dosatore volumetrico, differenti impostazioni di cottura.
Controllo temperatura tramite sistema a doppia sonda.
Coperchio a doppia parete. Temperatura di lavoro 50-250°C.

Polyvalent electronic braising pans with automatic baskets lifting
Stainless steel construction, motorised tilting, automatic water filling with volume measuring device, several cooking types.
Temperature checking by 2 probes. Double lid. Working temperature 50-250°C.

Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung automatische Korbanhebung
Konstruktion aus INOX, Motorkippung, automatische Befüllung, mit volumentrischem Dosierer.
Verschiedene Kochfunktionen. Kontrollsystem der Temperatur mit zwei Sonden. Doppelwandiger Deckel. Betriebstemperatur 50 - 250°C.

Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique avec soulèvement automatique
Construction en acier inoxydable, renversement motorisé, remplissage automatique de l'eau avec doseur volumétrique, différentes programmations de cuisson. Contrôle de la température par un système à double sonde.
Couvercle à double paroi. Température de travail 50-250°C.

Sartenes polivalentes con control electrónico y elevación automática cestos
Construcción de acero inoxidable, inclinación automática, llenado automático agua con dosificador volumétrico, diferentes programaciónes de cocción.
Control de temperatura por medio de sistema con doble sonda.
Tapa con doble capa. Temperatura de trabajo 50-250°C.

Braseiras polivalentes com controlo electrónico e sistema de levantamento do cesto.
Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado,
carga automática da água com dosagem volumétrica, diferentes ajustes da cozedura.
Controlo da temperatura através de sistema de sonda dupla.
Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 50-250º C.

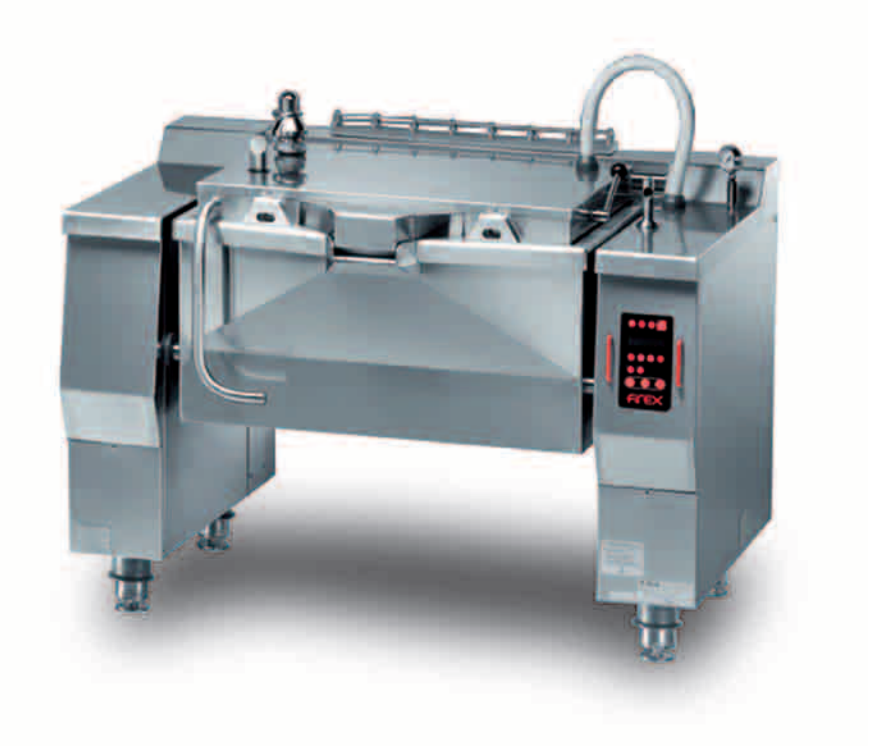
Многофункциональные электронно-управляемые жаровни с подъёмными корзинами.
Конструкция из нержавеющей стали, опрокидывание с механическим электроприводом,
автоматическое заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора.
различные программы приготовления.
Контроль температуры с помощью системы двойного зонда.
Крышка с двойной стенкой. Рабочая температура от 50°C до 250°C.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

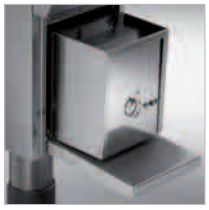
Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRG 110-C	110	52	28	1470x1125x1030H	**21.910,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRG 145-C	145	69	35	1725x1125x1030H	**24.990,00**	GN 4(1/1)	1N+PE AC
DBRG 180-C	180	87	42	2000x1125x1030H	**28.520,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V230/50Hz
DBRG 220-C	220	103	52.5	2255x1125x1030H	**31.660,00**	GN 6(1/1)	

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRE 110-C	110	52	17	1470x1125x1030H	**21.020,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	
DBRE 145-C	145	69	20	1725x1125x1030H	**23.260,00**	GN 4(1/1)	3N+PE AC
DBRE 180-C	180	87	27	2000x1125x1030H	**26.830,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	V400/50Hz
DBRE 220-C	220	103	30	2255x1125x1030H	**30.140,00**	GN 6(1/1)	



Cottura a pressione
a 0,2 - 0,4 bar
Pressure cooking at
0,2 - 0,4 bars



Friendly Service
Friendly Service.

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Salse e sughi**
- **Stufati di carni e verdure**
- **Scaloppine**
- **Frittata**
- **Legumi e verdure**
- **Patate**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Stews***
- ***Fried rice and legumes***
- ***Beef- steak***
- ***Sliced potatoes***
- ***Omelette/scramble eggs***
- ***Lentils***
- ***Sauerkraut***
- ***Browned roasted beef***

It. Brasiera polivalente, per cuocere, brasare e friggere, versatile e affidabile. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

En. A multipurpose bratt pan, for cooking, braising and frying, versatile and reliable. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

De. Kippbratpfanne für das Garen, Schmoren und Frittieren, vielseitig und zuverlässig. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

Fr. Sauteuse polyvalente, pour cuire, braiser et frire, versatile et fiable. Version avec couvercle à pression pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Sartén polivalente, para cocer, saltear y freír, versátil y fiable. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Braseira polivalente, para cozinhar, guisar e fritar, versátil e fiável. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Многофункциональная и надежная сковорода для отваривания, тушения и жарения. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME • 110 • 145 • 180

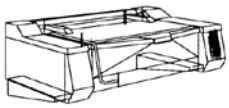
| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | mixing | cooling | **frying** | **underpressure** | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRG 110 A	110	52	28	1470x1125x1030H	**26.170,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	1N+PE AC V230/50Hz
DBRG 145 A	145	69	35	1725x1125x1030H	**30.910,00**	GN 4(1/1)	
DBRG 180 A	180	87	42	2000x1125x1030H	**35.450,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	

Versioni sospese - Cantilever versions

DBRG 110 SA	110	52	28	1470x1125x650H	**25.380,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	1N+PE AC V230/50Hz
DBRG 145 SA	145	69	35	1725x1125x650H	**29.530,00**	GN 4(1/1)	
DBRG 180 SA	180	87	42	2000x1125x650H	**33.880,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	



DASS0010	**1.545,00**	Kit 2 pezzi/pcs	

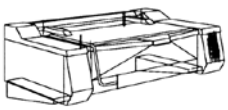
DAPT 0010	**1.300,00**	Kit 4 pezzi/pcs	H= 380 mm

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRE 110 A	110	52	17	1470x1125x1030H	**25.810,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	3N+PE AC V400/50Hz
DBRE 145 A	145	69	20	1725x1125x1030H	**29.180,00**	GN 4(1/1)	
DBRE 180 A	180	87	27	2000x1125x1030H	**33.760,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	

Versioni sospese - Cantilever versions

DBRE 110 SA	110	52	17	1470x1125x650H	**24.480,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	3N+PE AC V400/50Hz
DBRE 145 SA	145	69	20	1725x1125x650H	**27.800,00**	GN 4(1/1)	
DBRE 180 SA	180	87	27	2000x1125x650H	**32.190,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	

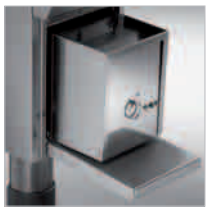


DASS0010	**1.545,00**	Kit 2 pezzi/pcs	

DAPT 0010	**1.300,00**	Kit 4 pezzi/pcs	H= 380 mm

Sistema alzacesti
Automatic baskets lifting system

Cottura a pressione a 0,2 - 0,4 bar
Pressure cooking at 0,2 - 0,4 bars



Friendly Service
Friendly Service

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Salse e sughi**
- **Stufati di carni e verdure**
- **Scaloppine**
- **Frittata**
- **Legumi e verdure**
- **Patate**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Stews***
- ***Fried rice and legumes***
- ***Beef- steak***
- ***Sliced potatoes***
- ***Omelette/scramble eggs***
- ***Lentils***
- ***Sauerkraut***
- ***Browned roasted beef***

It. Brasiera polivalente, per cuocere, brasare e friggere, versatile e affidabile. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

En. A multipurpose bratt pan, for cooking, braising and frying, versatile and reliable. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

De. Kippbratpfanne für das Garen, Schmoren und Frittieren, vielseitig und zuverlässig. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

Fr. Sauteuse polyvalente, pour cuire, braiser et frire, versatile et fiable. Version avec couvercle à pression pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Sartén polivalente, para cocer, saltear y freír, versátil y fiable. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Braseira polivalente, para cozinhar, guisar e fritar, versátil e fiável. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Многофункциональная и надежная сковорода для отваривания, тушения и жарения. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME • 110 • 145 • 180

| **boiling** | **braising** | pasteurizing | **tilting** | mixing | cooling | **frying** | **underpressure** | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

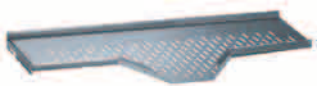
Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRG 110 A-C	110	52	28	1470x1125x1030H	**30.380,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	1N+PE AC V230/50Hz
DBRG 145 A-C	145	69	35	1725x1125x1030H	**34.790,00**	GN 4(1/1)	
DBRG 180 A-C	180	87	42	2000x1125x1030H	**39.650,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
DBRE 110 A-C	110	52	17	1470x1125x1030H	**29.480,00**	GN 2(1/1)+2(1/2)	3N+PE AC V400/50Hz
DBRE 145 A-C	145	69	20	1725x1125x1030H	**33.050,00**	GN 4(1/1)	
DBRE 180 A-C	180	87	27	2000x1125x1030H	**37.960,00**	GN 4(1/1)+2(1/2)	

OPTIONAL

Modello *Model*		Prezzo *Price* €	Note *Notes*
DADE0010		**870,00**	
	Di serie su versioni autoclave Standard on autoclave lid models		
DSAC 0000		**350,00**	
D150		**430,00**	Kit 4 pezzi/pcs
			
DAF0110		**495,00**	DBR... 110...
DAF0145		**540,00**	DBR... 145...
DAF0180		**600,00**	DBR... 180...
DAF0220		**655,00**	DBR... 220...
DAPC0230		**145,00**	Presa di corrente 230 V Current tap 230 V Elektrische Steckdose 230 V Prise de courent 230 V Toma de corriente 230 V
DACR 0010		**675,00**	Quadro comandi a muro Control panel on wall Bedientastatur für Wandbefestigung Cadre commandes au mur Cuadro de mandos de pared
DACR 0020		**1.150,00**	Consolle comandi esterni Control panel on consolle Externe Bedieneinheit Consoles commandes externes Cuadro de mandos exteriores

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

Modello *Model*		Prezzo *Price* €	Note *Notes*
			Paletta per omelette Spatula for omelette
DAP01000		**50,00**	Omelett-Heber Pelle à omelette Espátula para tortillas
			Carrello aggancia-cestelli Trolley to hook the baskets
DASC0030	570x900x1380H	**1.540,00**	Wagen kupplung Körbe Chariot accroche-paniers Carro engancha cestos
			Bacinella forata Contanier with holes
DABF0000	GN 1/1 - h 200 mm	**235,00**	Behälter mit Löchern Cuvette perforé Bandeja perforada
			Cestello per fritture Fry-basket
DACF0000	GN 1/1 - h 200 mm	**270,00**	Korb zum Frittieren Panier pour frire Cesto por freír
BACF0010		**3.950,00**	Lt 75 Kw 0,2

Carrello filtraggio olio - Oil filter trolley - Öl Filter Wagen - Bac de filtration d'huile
Carro para la filtración del aceite

BACP1010		**1.290,00**	GN 6(1/1)

Carrello portabacinelle - Trolley container stands - Wagen für Behälter
Châssis porte-cuvette - Carro portabandejas

Cesto in acciaio aisi 316
aisi 316 basket

Sonde di livello acqua in vasca
water level sensors

Rubinetto per lo sfioramento e scarico degli amidi
Starch overflow and skimming tap

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Pasta**
- **Riso**
- **Verdure**
- **Pesce**
- **Carne**
- **Legumi**
- **Brodi**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***Pasta***
- ***Rice***
- ***Vegetables***
- ***Fish***
- ***Meat***
- ***Legumes***
- ***Stock***

It. Cuocitori automatici per cotture in acqua a cicli continui, immersione cesti temporizzata, opzione “cook & chill”.

En. Automatic cookers, water based for continuous cooking, immersion basket timer, “cook & chill” option.

De. Automatische Kochgeräte für das Garen in Wasser mit Dauerzyklen, Timer gesteuertes Eintauchen der Körbe, Option “Cook & Chill”.

Fr. Cuiseurs automatiques pour cuissons dans l’eau à cycles continus, immersion de paniers temporisée, option «cook & chill».

Es. Cocedores automáticos para cocciones en agua en ciclos continuos, inmersión cestos programada con temporizador, opción “cook & chill”.

Pt. Cozedores automáticos para cozinhar com água em ciclos contínuos, para a imersão temporizada de cestas, opção “cook & chill”.

Ru. Автоматические варочные установки для отваривания в воде при непрерывном цикле, запрограммированное по времени погружение корзины, опция “cook & chill”.

TOTAL VOLUME • 120 • 180 • 240 • 360 • 480

| **boiling** | braising | pasteurizing | **tilting** | mixing | **cooling** | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct -Alimentación gas directa
1N+PE AC - 230V 50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Cesti *Baskets* n.	Vasche *Pans* n.	Carico pasta *Pasta load* kg
CPM DG 1-12	135	27	800x900x900H	**17.665,00**	1	1	12 - 15
CPM DG 1-18	188	36	1000x900x900H	**21.410,00**	1	1	18 - 23
CPM DG 1-24	242	45	1200x900x900H	**26.020,00**	1	1	24 - 30
CPM DG 2-12	135+135	27+27	1600x900x900H	**35.155,00**	2	2	(12 - 15) x 2
CPM DG 2-18	188+188	36+36	2000x900x900H	**39.510,00**	2	2	(18 - 23) x 2
CPM DG 2-24	242+242	45+45	2400x900x900H	**47.840,00**	2	2	(24 - 30) x 2
CPM DG 1-10/10	242	45	1400x900x900H	**30.960,00**	2	1	(10 - 13) x 2

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa
3N+PE AC - 400V 50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Cesti *Baskets* n.	Vasche *Pans* n.	Carico pasta *Pasta load* kg
CPM DE 1-12	135	17	800x900x900H	**17.320,00**	1	1	12 - 15
CPM DE 1-18	188	25,5	1000x900x900H	**23.140,00**	1	1	18 - 23
CPM DE 1-24	242	31	1200x900x900H	**28.140,00**	1	1	24 - 30
CPM DE 2-12	135+135	17+17	1600x900x900H	**34.105,00**	2	2	(12 - 15) x 2
CPM DE 2-18	188+188	25,5+25,5	2000x900x900H	**41.280,00**	2	2	(18 - 23) x 2
CPM DE 2-24	242+242	31+31	2400x900x900H	**50.420,00**	2	2	(24 - 30) x 2
CPM DE 1-10/10	242	31	1400x900x900H	**30.790,00**	2	1	(10 - 13) x 2

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar
1N+PE AC - 230V 50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Cesti *Baskets* n.	Vasche *Pans* n.	Carico pasta *Pasta load* kg
CPM IV 1-12	135	44 - 54	800x900x900H	**18.335,00**	1	1	12 - 15
CPM IV 1-18	188	56 - 72	1000x900x900H	**21.985,00**	1	1	18 - 23
CPM IV 1-24	242	68 - 88	1200x900x900H	**26.220,00**	1	1	24 - 30
CPM IV 2-12	135+135	(44 - 54)x2	1600x900x900H	**35.860,00**	2	2	(12 - 15) x 2
CPM IV 2-18	188+188	(56 - 72)x2	2000x900x900H	**39.730,00**	2	2	(18 - 23) x 2
CPM IV 2-24	242+242	(68 - 88)x2	2400x900x900H	**47.070,00**	2	2	(24 - 30) x 2
CPM IV 1-10/10	242	68 - 88	1400x900x900H	**31.200,00**	2	1	(10 - 13) x 2

OPTIONAL

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PAF2012	DN50	**350,00**	*

*Supplemento per valvola di scarico a farfalla
Extra charge for washout butterfly valve
Aufpreis für Scheibenventil für Ablauf
Supplément pour vanne de décharge à papillon
Suplemento para valvula descarga mariposa

CADE0010		**870,00**	

Carrelli - Trolleys - Wagen - Chariots - Carros

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
BACC0010	870x630x800H	**2.295,00**	GN 2(1/1)	
BACC1010	1170x630x800H	**2.725,00**	GN 3(1/1)	
BACR0010	870x630x800H	**2.860,00**	GN 2(1/1)	Kw 0,8
BACR1010	1170x630x800H	**3.385,00**	GN 3(1/1)	Kw 1,2
BACP0010	870x630x800H	**1.110,00**	GN 2(1/1)	
BACP0020	1170x630x800H	**1.340,00**	GN 3(1/1)	
BACT0010	730x1000x800H	**2.440,00**	lt 150	

cook&chill process

Tecnologia di processo che consente un raffreddamento veloce della pasta/riso appena cotti

Processing technology that allows a quick cooling of the pasta/rice just cooked

modello model	prezzo price €	carico pasta secca pasta load kg
Sistema con cuocitore ad alimentazione gas a vasca singola *Cooling system with gas cooker single vessel*		
LPCG 1-18	42.700,00	18 - 23
LPCG 1-24	49.200,00	24 - 30
Sistema con cuocitore ad alimentazione gas a vasca doppia *Cooling system with gas cooker double vessel*		
LPCG 2-18	81.600,00	(18 - 23) x2
LPCG 2-24	93.500,00	(24 - 30) x2
Sistema con cuocitore ad alimentazione elettrica a vasca singola *Cooling system with electric cooker single vessel*		
LPCE 1-18	44.700,00	18 - 23
LPCE 1-24	51.600,00	24 - 30
Sistema con cuocitore ad alimentazione elettrica a vasca doppia *Cooling system with electric cooker double vessel*		
LPCE 2-18	83.700,00	(18 - 23) x2
LPCE 2-24	96.500,00	(24 - 30) x2
Sistema con cuocitore ad alimentazione vapore a vasca singola *Cooling system with steam cooker single vessel*		
LPCV 1-18	43.400,00	18 - 23
LPCV 2-24	49.400,00	24 - 30
Sistema con cuocitore ad alimentazione vapore a vasca doppia *Cooling system with steam cooker double vessel*		
LPCV 2-18	81.900,00	(18 - 23) x2
LPCV 2-24	92.600,00	(24 - 30) x2

Resistenze ruotabili
Heating elements can be rotated

Friggitrice a cesto traslabile
Fryer with basket on wheels

Funzione di riscaldamento “melting”
Preset “melting” heating function

ALCUNE APPLICAZIONI:

- **Patatine**
- **Pesce**
- **Coscette di pollo**
- **Verdure**
- **Arancini**
- **Frittelle**
- **Polpette**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- ***French fries***
- ***Fish***
- ***Chicken sticks***
- ***Rice balls***
- ***Sweets***
- ***Meat balls***
- ***Cutlets***

It. Friggitrice automatica con regolazione della temperatura dei tempi di cottura.
Disponibile con vasca singola o doppia della capacità di 70 litri.

En. Automatic fryer fitted with temperature control for specific cooking times.
Available with single or twin-tank with 70 litre capacity.

De. Automatische Friteuse mit Temperaturregulierung und Einstellung der Garzeiten. Verfügbar mit einem oder zwei Tiegeln mit einem Fassungsvermögen von 70 Litern.

Fr. Friteuse automatique avec réglage de la température et des temps de cuisson.
Disponible avec cuve simple ou double, d’une capacité de 70 litres.

Es. Freidora automática con regulación de la temperatura de los tiempos de cocción. Disponible con una cuba sencilla o doble con una capacidad de 70 litros.

Pt. Fritadeira automática com regulação da temperatura dos intervalos de cozedura. Disponível com cuba única ou dupla com capacidade de 70 litros.

Ru. Автоматическая фритюрница с регулировкой температуры и времени приготовления.Модели с одной и двумя емкостями объемом 70 литров.

TOTAL VOLUME • 70 • 140

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | **frying** | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | drying |

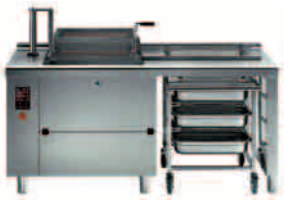
Versioni con riscaldamento a gas - Gas heating
Gasbeheizung - Chauffage gas - Alimentación gas
1N+PE AC V230/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Vasche *Pans* n.	Note *Notes*
FAGM 070	70	48	1000x900x900H	**17.305,00**	1	
FAGT 070 DX	70	48	1800x900x900H	**20.405,00**	1	con carrello/ with trolley + 3x2/1GN
FAGT 070 SX	70	48	1800x900x900H	**20.405,00**	1	
FAGT 2-070	70+70	48+48	2800x900x900H	**36.715,00**	2	con carrello/ with trolley + 3x2/1GN

Versioni con riscaldamento elettrico - Electric heating
Elektrobeheizung - Chauffage electrique - Alimentación eléctrica
3N+PE AC V400/50Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Vasche *Pans* n.	Note *Notes*
FAEM 070	70	36	1000x900x900H	**15.270,00**	1	
FAET 070 DX	70	36	1800x900x900H	**18.380,00**	1	con carrello/ with trolley + 3x2/1GN
FAET 070 SX	70	36	1800x900x900H	**18.380,00**	1	
FAET 2-070	70+70	36+36	2800x900x900H	**33.120,00**	2	con carrello/ with trolley + 3x2/1GN

FAGM 070
FAEM 070



FAGT 070 DX
FAET 070 DX

FAGT 070 SX
FAET 070 SX

FAGT 2-070
FAET 2-070

Pentolini ribaltabili a controllo elettronico
Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento manuale, controllo livello intercapedine. Riscaldamento indiretto elettrico. Pressione intercapedine 0,5 bar o 3 bar per versione HP. Temperatura di lavoro 20-105°C . (20-145°C per CPE25HP).

Small tilting kettles - electronic control
Building in stainless steel, manual tilting, water level control of the double-jacket. Indirect electric heating. Double jacket pressure 0,5 bar or 3 bar HP version. Working temperature 20-105°C . (20-145°C for CPE25HP).

Kleine Kippkochkessel mit elektronischer Steuerung
Konstruktion aus INOX, manuelle Kippung, Kontrolle Wasserstand im Zwischenmantel. Elektrische Heizung, indirekt. Druck Autoclave 0,35 bar. oder 3 bar für HP Ausführung. Betriebstemperatur 20 - 105°C. (20-145°C für CPE25HP).

Petites marmites basculantes à contrôle électronique
Construction en acier inoxydable, renversement manuel, contrôle de niveau double paroi. Chauffage indirect électrique. Pression autoclave 0,5 bar or 3 bar pour version HP. Température de travail 20-105°C. (20-145°C pour CPE25HP).

Marmitas basculantes com controlo electrónico
Fabricação em aço inoxidável, inclinação manual, controlo do nível da parede dupla. Aquecimento indirecto eléctrico. Pressão da parede dupla de 0,5 bar ou 3 bar para a versão HP. Temperatura de exercício 20-105º C. (20-145º C para CPE25HP).

Опрокидывающиеся электронно-управляемые кастрюли.
Конструкция из нержавеющей стали,
ручное опрокидывание, контроль уровня в пароводяной рубашке.
Косвенный электрический нагрев
Давление в пароводяной рубашке 0,5 бар или 3 бар для моделей HP.
Рабочая температура от 20°C до 105°C.
(20°C–145°C для модели CPE25HP).

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Pressione intercapedine Jacket pressure bar	Note *Notes*
CPE 25	25	8	700x480x585H	**5.860,00**	0.5	3N+PE AC V400/50 Hz
CPE 25 HP	25	8	700x480x585H	**6.490,00**	3.0	
CPE 25 - 230	25	8	700x480x585H	**6.090,00**	0.5	3+PE AC V230/50 Hz
CPE 25 HP - 230	25	8	700x480x585H	**6.710,00**	3.0	

OPTIONAL

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CPA00070	654x677x420H	**980,00**	
CPA00080	654x677x420H	**1.140,00**	Versione con ruote Version with wheels
30200020	337x162x225H	**250,00**	

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

CPA00020	Ø360x50H	**100,00**	
CPA00060	Ø340x100H	**150,00**	
CPA00040	Ø340x250H	**400,00**	

Brasiera ribaltabile a controllo elettronico - capacità 40 litri
Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento motorizzato. Riscaldamento diretto elettrico. Temperatura di lavoro 20-300°C.

Small tilting braising pan with electronic control - capacity 40 litres
Building in stainless steel, motorised tilting. Direct electric heating. Working temperature 20-300°C.

Kippbratpfanne, elektronisch gesteuert - 40 Liter Inhalt
Konstruktion aus INOX, Motorkippung.
Heizung elektrisch, direkt. Betriebstemperatur 20-300°C.

Sauteuse basculante à contrôle électronique - capacité 40 litre
Construction en acier inoxydable, renversement motorisé.,
Chauffage direct électrique. Température de travail 20-300°C.

Sarten basculante con control electrónico - capacidad 40 litros
Construcción de acero inoxidable, inclinación automática. Calentamiento directo electrico. Temperatura de trabajo 20-300°C.

Braseira basculante com controlo electrónico - capacidade 40 litros
Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado. Aquecimento directo eléctrico. Temperatura de exercício 20-300º C.

Опрокидывающаяся электронно-управляемая жаровня ёмкостью 40 литров
Конструкция из нержавеющей стали, опрокидывание с механическим электроприводом. Прямой электрический нагрев. Рабочая температура от 20ºC до 300ºC

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBRE 40	40	29	6	800x670x530H	**5.755,00**	3N+PE AC V400/50 Hz

OPTIONAL

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
CBA00070	654x677x420H	**1.140,00**	
CBA00080	654x677x420H	**1.330,00**	Versione con ruote Version with wheels
30200020	337x162x225H	**250,00**	

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

CBA00010	Ø360x50H	**100,00**	

24.7 STATION

Un sistema informatico integrato ai sistemi di cottura, che permette di registrare e organizzare dati, ricette, temperature e programmi di cottura anche in remoto e in qualsiasi momento.

Le macchine potranno essere monitorate a distanza per il lavoro da eseguire, per l'assistenza, per la rintracciabilità e per la gestione delle risorse.

Firex ha pensato alle aziende alimentari dove il prodotto deve essere monitorato costantemente e il dialogo con le apparecchiature è continuo. Inoltre, è stata considerata anche la grande ristorazione, impegnata in tante attività e in ricerca, per la quale è importante il coordinamento delle operazioni e dei programmi.

Per utilizzare **24.7 Station** non servono dischi di installazione, corsi o manuali; questo strumento è un vero e proprio computer che lavora in completa autonomia, con la possibilità di scaricare i dati in ogni momento tramite una chiave USB o una connessione di rete.

Modello *Model*	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

OTHER LANGUAGES, PAGES: 99 - 100 - 101 - 102 - 103 - 104

Vasca modulabile
The modularizable basin

Cesti ribaltabili di due dimensioni
Tilting baskets of two sizes

Funzione “Limpid water”
Limpid water” function

It. Lavaverdura modulabile a scomparti, perfetta per la lavorazione di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo.

En. Compartmentalised vegetable washer, perfect for processing different foods in different quantities, saving water, time and energy.

De. Modulare Gemüseschleuder mit Fächern, perfekt für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen, spart Wasser, Energie und Zeit.

Fr. Laveuse à légumes modulaire à compartiments, parfaite pour différents aliments et quantités, en économisant de l’eau, de l’énergie et du temps.

Es. Lavaverduras modulable con compartimientos, perfecta para diferentes alimentos y cantidades, con ahorro de agua, energía y tiempo.

Pt. Lavador de verduras modulável a compartimentos, perfeito para trabalhar diversos alimentos e quantidades, poupando água, energia e tempo.

Ru. Мойка овощей с модульными отсеками, идеально подходит для обработки различных пищевых продуктов разного количества, высокий уровень экономии воды, электроэнергии и времени.

TOTAL VOLUME • 150 • 225 • 300

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | **washing** | drying |

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Carico verdura Kg *Vegetable load Kg*	
	Lt	Kw	mm	€	Leggera *Light*	Pesante *Heavy*
LWD-2	150	1.1	900x700x850H	**6.000,00**	6,7	27
LWD-3	225	1.1	1200x700x850H	**7.200,00**	10	40
LWD-4	300	1.5	1500x700x850H	**8.470,00**	13,3	53

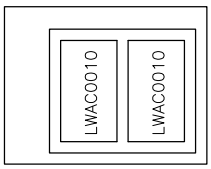
Connessione elettrica - Electrical connection 3N+PE AC - 400V 50Hz

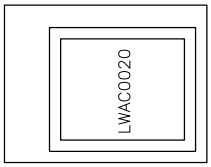
LWAC0010	**800,00**
LWAC0020	**1200,00**

Cesto ribaltabile manualmente
Basket manual tilting
Korb manuell kippbar
Panie renversable manuellement
Cesta con vuelca manual

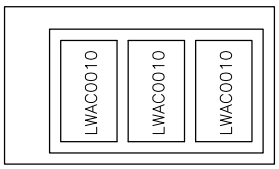
POSSIBLE COMBINAZIONE CESTI RIBALTABILI MANUALI
POSSIBLE COMBINATIONS OF BASKETS MANUAL TILTING

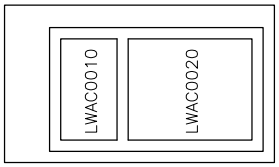
LWD - 2



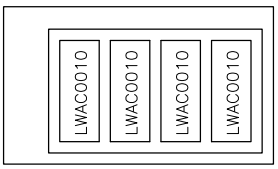


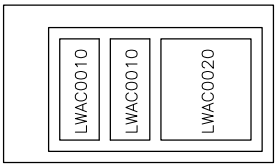
LWD - 3

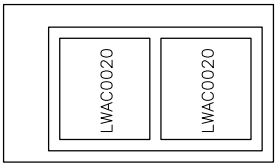




LWD - 4







Centrifuga per verdure
Cestello e controcestello estraibili in acciaio inox AISI 304.
Motore autofrenante con sicurezza termica (720 rpm).
Quadro comandi a muro su scatola stagna in acciaio inox AISI 304.
Tempo di asciugatura regolabile (0-12min).
Versione DRC700V con inverter per la variazione giri/motore.

Centrifuge for vegetables
Basket and support-basket extractable in stainless steel AISI 304.
Self-braking motor with thermal safety switch.
Wall-fitted controls in a proof box in stainless steel AISI 304.
Drying time adjustable (0-12 min).
DRC700V version with inverter for changing revolutions/motor

Zentrifuge für Gemüse
Korb und Auffangkorb herausnehmbar, aus CNS 1.4301.
Selbst bremsender Motor mit Thermoschutz (720 U/min).
Bedientastatur für Wandbefestigung in abgedichtetem Gehäuse aus CNS 1.4301.
Einstellbare Zeit für das Trocknen (0-12 min).
Version DRC700V mit Inverter für die Einstellung der Drehzahl/Motor

Essoreuse pour légumes
Panier et contre panier extractible en acier inox AISI 304.
Moteur auto freinant avec sécurité thermique (720 tours/minute).
Cadre commandes au mur sur boite étanche en acier inox AISI 304.
Temps d'essorage réglable (0-12 min).
Versione DRC700V avec inverseur pour la vaziation des tours du moteur.

Centrifugadora para verduras
Cesto y soporte-cesto extraibles en acero inoxidables AISI 304.
Motor de autofrenado con seguridad térmica (720 rpm).
Cuadro de mandos de pared en caja hermética de acero inoxidable AISI304. Tiempo de secado regulable (0-12 min).
Versión DRC700V con inversor para la variación revoluciones/motor

Centrifuga para verduras
Cesto e contra-cesto removíveis de aço inoxidável AISI 304.
Motor com travão automático com dispositivo de segurança térmico (720 rpm).
Quadro de controlo de parede em caixa vedada de aço inoxidável AISI 304.
Tempo de secagem regulável (0-12 min).
Versão DRC700V com inversor para a modificação das rotações do motor.

Центрифуга для сушки овощей.
Извлекаемые барабан и V-барабан из стали inox AISI 304.
Самотормозящийся двигатель с термистором (720 оборотов/мин.).
Панель управления, расположенная на герметичном корпусе из стали inox AISI 304
Время сушки, регулируемое от 0 до 12 минут.
Модель DRC700V оснащена инвертором для изменения оборотов двигателя.

TOTAL VOLUME • 54

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | vacuum cooking | cutting | washing | **drying** |

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Carico verdura Kg *Vegetable load Kg*	
	Lt	Kw	mm	€	Leggera *Light*	Pesante *Heavy*
DRC 700	54	1.1	600x790x970H	**7.335,00**	9	15

Connessione elettrica - Electrical connection 3+PE AC - 400V 50Hz

DRC 700V	54	1.1	600x790x970H	**8.175,00**	9	15

Con variatore di velocità - Equipped with inverter for speed adjustement 1N+PE AC - 230V 50Hz

Brasiere ribaltabili capacità - 50 litri
Ribaltamento manuale, rubinetto carico acqua in vasca. Regolazione della temperatura max 300°C.

Tilting braising pans capacity - 50 liters
Manual tilting, water charge tap. Maximum temperature 300°C.

Kippbratpfanne rechteckig - 50 Liter
Manuelle Kippung, Wasserzufuhr zur Pfanne mit Wasserhahn. Temperaturreglung max 300°C.

Sauteuses rectangulaires - 50 litres
Basculement manuel, remplissage de la cuve par robinet. Régulation température maximum 300 °C.

Sartenes basculante - 50 litros
Inclinación manual, introducción del agua por medio de grifo. Regulación de la temperatura max 300 °C.

Braseiras basculantes capacidade - 50 litros
Inclinação manual, torneira de carga da água na cuba.Regulação da temperatura - máx. 300ºC.

Опрокидывающиеся жаровни ёмкостью 50 литров
Ручное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой. Регулирование температуры максимум до 300°C.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 7 G 050	52	29	12	800x700x900H	**3.790,00**	Fe 360	12 mm
BM 7 G 050 I	52	29	12	800x700x900H	**4.270,00**	AISI 304	10 mm
BAS0010					**1.155.00**	1N+PE AC V230/50 Hz	

Sollevamento motorizzato + Accensione elettrica — Motorised tilting + Electric ignition
Automatische Kippung + Elektrisch zündsystem — Soulévement motorisé + Allumage électrique — Elevación automática + Encendido eléctrico

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa
3N+PE AC V400/50 Hz

Modello Model	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 7 E 050	52	29	8.7	800x700x900H	**3.820,00**	Fe 360	12 mm
BM 7 E 050 I	52	29	8.7	800x700x900H	**4.250,00**	AISI 304	10 mm
BAS0011					**1.130,00**		

Brasiere ribaltabili capacità - 80, 90, 120 e 150 litri
Ribaltamento manuale, rubinetto carico acqua in vasca. Regolazione della temperatura max 300°C.

Tilting braising pans capacity - 80, 90, 120 and 150 liters
Manual tilting, water charge tap. Maximum temperature 300°C.

Kippbratpfanne rechteckig - 80, 90, 120 und 150 Liter
Manuelle Kippung, Wasserzufuhr zur Pfanne mit Wasserhahn. Temperaturreglung max 300°C.

Sauteuses rectangulaires - 80, 90, 120 et 150 litres
Basculement manuel, remplissage de la cuve par robinet. Régulation température maximum 300 °C.

Sartenes basculante - 80, 90, 120 y 150 litros
Inclinación manual, introducción del agua por medio de grifo. Regulación de la temperatura max 300 °C.

Braseiras basculantes capacidade - 80, 90, 120 e 150 litros
Inclinação manual, torneira de carga da água na cuba. Regulação da temperatura - máx. 300ºC.

Опрокидывающиеся жаровни ёмкостью 80, 90, 120 и 150 литров.
Ручное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой. Регулирование температуры максимум до 300°C.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 8 G 080	86	41	22	800x900x900H	**4.200,00**	Fe 360	12 mm
BM 8 G 080 I	86	41	22	800x900x900H	**4.740,00**	AISI 304	10 mm
BM 9 G 090	96	46	22	900x900x900H	**4.530,00**	Fe 360	12 mm
BM 9 G 090 I	96	46	22	900x900x900H	**5.090,00**	AISI 304	10 mm
BM 1 G 120	125	58	28	1200x900x900H	**5.850,00**	Fe 360	12 mm
BM 1 G 120 I	125	58	28	1200x900x900H	**7.270,00**	AISI 304	12 mm
BM 1 G 150	170	58	28	1200x900x950H	**7.000,00**	Fe 360	12 mm
BM 1 G 150 I	170	58	28	1200x900x950H	**8.110,00**	AISI 304	12 mm

BAS0020	**1.240,00**	Modd. BM8G - BM9G 1N+PE AC V230/50 Hz
BAS0030	**1.240,00**	Modd. BM1G 1N+PE AC V230/50 Hz

Sollevamento motorizzato + Accensione elettrica Motorised tilting + Electric ignition
Automatische Kippung + Elektrisch zündsystem Soulévement motorisé + Allumage électrique Elevación automática + Encendido eléctrico

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa
3N+PE AC V400/50 Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 8 E 080	86	41	9.9	800x900x900H	**4.420,00**	Fe 360	12 mm
BM 8 E 080 I	86	41	9.9	800x900x900H	**4.970,00**	AISI 304	10 mm
BM 9 E 090	96	46	9.9	900x900x900H	**4.690,00**	Fe 360	12 mm
BM 9 E 090 I	96	46	9.9	900x900x900H	**5.270,00**	AISI 304	10 mm
BM 1 E 120	125	58	14.8	1200x900x900H	**6.070,00**	Fe 360	12 mm
BM 1 E 120 I	125	58	14.8	1200x900x900H	**7.390,00**	AISI 304	12 mm
BM 1 E 150	170	58	14.8	1200x900x950H	**7.110,00**	Fe 360	12 mm
BM 1 E 150 I	170	58	14.8	1200x900x950H	**8.210,00**	AISI 304	12 mm

BAS0021	**1.215,00**	BM8E BM9E
BAS0031	**1.215,00**	BM1E

Sollevamento motorizzato - Motorised tilting - Automatische Kippung - Soulévement motorisé - Elevación automática

Brasiere ribaltabili capacità - 160 e 200 litri
Ribaltamento manuale, rubinetto carico acqua in vasca,costruzione in acciaio inossidabile.
Regolazione della temperatura max 300°C.

Tilting braising pans capacity - 160 and 200 liters
Manual tilting, pan water filling tap, stainless steel structure
Maximum temperature 300°C.

Kippbratpfanne rechteckig - 160 und 200 Liter
Manuelles Kippen, Wasserhahn zum Füllen vom Tiegel, Gerät aus Edelstahl.
Temperaturreglung max 300°C.

Sauteuses rectangulaires - 160 et 200 litres
Basculement manuel, robinet de remplissage de l'eau dans la cuve, construction en acier inoxydable.
Régulation température maximum 300 °C.

Sartenes basculante - 160 y 200 litros
Vuelco manual, grifo llenado agua en cuba, estructura de acero inoxidable.
Regulación de la temperatura max 300 °C.

Braseiras basculantes capacidade - 160 e 200 litros
Inclinação manual, torneira de carga da água na cuba, fabricação em aço inoxidável.
Regulação da temperatura - máx. 300ºC.

Опрокидывающиеся жаровни ёмкостью 160 и 200 литров.
Ручное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой,
конструкция из нержавеющей стали.
Регулирование температуры максимум до 300°C.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 1 G 160 I	185	82	42	1600x900x900H	**11.670,00**	AISI 304	15 mm
BM 1 G 200 I	225	82	42	1600x900x950H	**12.820,00**	AISI 304	15 mm
BAS0040					**1.490,00**	1N+PE AC V230/50 Hz	

Sollevamento motorizzato + Accensione elettrica - Motorised tilting + Electric ignition - Automatische Kippung + Elektrisch zündsystem
Soulévement motorisé + Allumage électrique - Elevación automática + Encendido eléctrico

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa
3N+PE AC V400/50 Hz

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Superficie *Surface* dmq	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Fondo vasca *Bottom type*	
BM 1 E 160 I	185	82	20	1600x900x900H	**12.070,00**	AISI 304	15 mm
BM 1 E 200 I	225	82	20	1600x900x950H	**13.060,00**	AISI 304	15 mm
BAS0041					**1.465,00**		

Sollevamento motorizzato - Motorised tilting - Automatische Kippung - Soulévement motorisé - Elevación automática

PM7..050

PM7..2-50

PM7..3-50

Pentolini modulari da 60 litri
Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca.Temperatura max 105°C.

Little boiling pans 60 liters
Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105°C.

Kleine kochkessel 60 liter
Konstruktion aus INOX, Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn (warm / kalt). Temperaturregelung max 105°C.

Petites marmites 60 litres
Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide).Température maximum 105°C.

Pequenas marmitas 60 litros
Costrucción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105°C.

Marmitas modulares de 60 litros
Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga acqua in vasca.Temperatura max 105ºC. da água na cuba. Temperatura máx. 105ºC.

Модульные 60-литровые кастрюли.
Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Максимальная температура 105°C.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Vasche *Pans*	Note *Notes*
	Lt	Kw	mm	€	n.	
PM 7 DG 050	60	15.5	800x700x900H	**3.680,00**	1	
PM 7 DG 2-50	60+60	15.5 + 15.5	1250x700x900H	**7.730,00**	2	

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

	Lt	Kw	mm	€	n.	
PM 7 IG 050	60	15.5	800x700x900H	**4.740,00**	1	
PM 7 IG 2-50	60+60	15.5 + 15.5	1250x700x900H	**9.950,00**	2	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

	Lt	Kw	mm	€	n.	
PM 7 IE 050	60	9	800x700x900H	**4.570,00**	1	3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 7 IE 2-50	60+60	9+9	1250x700x900H	**9.585,00**	2	
PM 7 IE 3-50	60+60+60	9+9+9	1800x700x900H	**14.345,00**	3	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirect Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

	Lt	Portata Load Kg/h	mm	€	n.
PM 7 IV 050	60	30 - 35	800x700x900H	**4.275,00**	1
PM 7 IV 2-50	60+60	(30 - 35)x2	1250x700x900H	**8.970,00**	2
PM 7 IV 3-50	60+60+60	(30 - 35)x3	1800x700x900H	**13.460,00**	3

Autoclave 0.05 bar

Pentole modulari
Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca.
Temperatura max 105°C.
Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.
Versioni autoclave con pressione in vasca 0,05 bar.

Boiling pans
Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105°C.
Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.
Autoclave lid models pressure 0,05 bar.

Kochkessel
Konstruktion aus INOX, Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn (warm / kalt).
Temperaturregelung max 105°C.
Indirekte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.
Versionen Autoclave 0,05 bar.

Marmites
Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide).
Température maximum 105°C.
Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5bar.
Versions autoclaves 0,05bar.

Marmitas
Costrucción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador.
Temperatura max 105°C.
Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.
Versiónes autoclave 0,05 bar.

Marmitas modulares
Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba.
Temperatura máx. 105º C.
Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.
Versões autoclave com pressão na cuba de 0,05 bar.

Модульные кастрюли.
Конструкция из нержавеющей стали,
кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Максимальная температура 105°C.
Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.
Модели с автоклавом при давлении в варочной ёмкости 0,05 бар.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM 8 DG 100	100	21	800x900x900H	**4.060,00**	
PM 8 DG 100 A	100	21	800x900x900H	**5.110,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 8 DG 150	150	21	800x900x900H	**4.190,00**	
PM 8 DG 150 A	150	21	800x900x900H	**5.240,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 8 DG 200	198	32	800x900x950H	**4.880,00**	
PM8 DG 200 A	198	32	800x900x950H	**5.930,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 DG 100	100	21	900x900x900H	**4.160,00**	
PM 9 DG 100 A	100	21	900x900x900H	**5.210,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 DG 150	150	21	900x900x900H	**4.280,00**	
PM 9 DG 150 A	150	21	900x900x900H	**5.330,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 DG 200	198	32	900x900x950H	**4.970,00**	
PM 9 DG 200 A	198	32	900x900x950H	**6.020,00**	Autoclave 0,05 bar

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM 8 IG 100	100	21	800x900x900H	**5.870,00**	
PM 8 IG 100 A	100	21	800x900x900H	**6.920,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 8 IG 150	150	21	800x900x900H	**6.210,00**	
PM 8 IG 150 A	150	21	800x900x900H	**7.260,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 IG 100	100	21	900x900x900H	**5.910,00**	
PM 9 IG 100 A	100	21	900x900x900H	**6.960,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 IG 150	150	21	900x900x900H	**6.260,00**	
PM 9 IG 150 A	150	21	900x900x900H	**7.310,00**	Autoclave 0,05 bar

Versioni con riscaldamento diretto elettrico - Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage electrique direct - Alimentación eléctrica directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
PM 8 DE 100	100	13	800x900x900H	**5.200,00**		3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 8 DE 100 A	100	13	800x900x900H	**6.250,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 8 DE 150	150	13	800x900x900H	**5.390,00**		
PM 8 DE 150 A	150	13	800x900x900H	**6.440,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 9 DE 100	100	13	900x900x900H	**5.320,00**		3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 9 DE 100 A	100	13	900x900x900H	**6.370,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 9 DE 150	150	13	900x900x900H	**5.510,00**		
PM 9 DE 150 A	150	13	900x900x900H	**6.560,00**	Autocl. 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
PM 8 IE 100	100	16	800x900x900H	**5.660,00**		3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 8 IE 100 A	100	16	800x900x900H	**6.710,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 8 IE 150	150	18	800x900x900H	**5.960,00**		
PM 8 IE 150 A	150	18	800x900x900H	**7.010,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 9 IE 100	100	16	900x900x900H	**5.700,00**		3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 9 IE 100 A	100	16	900x900x900H	**6.750,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 9 IE 150	150	18	900x900x900H	**6.050,00**		
PM 9 IE 150 A	150	18	900x900x900H	**7.100,00**	Autocl. 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirect Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM 8 IV 100	100	40 - 50	800x900x900H	**4.550,00**	
PM 8 IV 100 A	100	40 - 50	800x900x900H	**5.600,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 8 IV 150	150	50 - 60	800x900x900H	**4.900,00**	
PM 8 IV 150 A	150	50 - 60	800x900x900H	**5.950,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 IV 100	100	40 - 50	900x900x900H	**4.835,00**	
PM 9 IV 100 A	100	40 - 50	900x900x900H	**5.925,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 9 IV 150	150	50 - 60	900x900x900H	**5.195,00**	
PM 9 IV 150 A	150	50 - 60	900x900x900H	**6.290,00**	Autoclave 0,05 bar

Autoclave 0.05 bar

Pentole con capacità 200, 300 e 500 litri.
Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca.
Temperatura max 105°C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.
Versioni autoclave con pressione in vasca 0,05 bar.

Big boiling pans capacity 200, 300 and 500 liters.
Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105°C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.
Autoclave lid models pressure 0,05 bar.

Kochkessel 200, 300 und 500 liter
Konstruktion aus INOX, Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn
(warm / kalt). Temperaturregelung max 105°C.
Indirekte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.
Versionen Autoclave 0,05 bar.

Marmites 200, 300 et 500 litres
Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105°C.
Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5bar.
Versions autoclaves 0,05bar.

Marmitas 200, 300 y 500 litros
Construcción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador.
Temperatura max 105°C.
Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.
Versiónes autoclave 0,05 bar.

Marmitas com capacidade de 200, 300 e 500 litros.
Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba.
Temperatura máx. 105º C. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.
Versões autoclave com pressão na cuba de 0,05 bar.

Кастрюли ёмкостью 200, 300 и 500 литров.
Конструкция из нержавеющей стали,
кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Максимальная температура 105ºC.
Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.
Модели с автоклавом при давлении в варочной ёмкости 0,05 бар

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM 1 DG 200	220	34.5	1000x1150x900H	**7.785,00**	
PM 1 DG 200 A	220	34.5	1000x1150x900H	**9.065,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 1 DG 300	342	48	1150x1300x900H	**9.105,00**	
PM 1 DG 300 A	342	48	1150x1300x900H	**10.425,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 1 DG 500	480	58	1150x1300x1050H	**11.255,00**	
PM 1 DG 500 A	480	58	1150x1300x1050H	**12.685,00**	Autoclave 0,05 bar

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
PM 1 IG 200	220	34.5	1000x1150x900H	**9.750,00**		1N+PE AC V230/50Hz
PM 1 IG 200 A	220	34.5	1000x1150x900H	**11.030,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM 1 IG 300	342	48	1150x1300x900H	**11.335,00**		
PM 1 IG 300 A	342	48	1150x1300x900H	**12.675,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM 1 IG 500	480	58	1150x1300x1050H	**14.985,00**		
PM 1 IG 500 A	480	58	1150x1300x1050H	**16.305,00**	Autoclave 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*	
PM 1 IE 200	220	32	1000x1150x900H	**9.500,00**		3N+PE AC V400/50 Hz
PM 1 IE 200 A	220	32	1000x1150x900H	**10.775,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 1 IE 300	342	36	1150x1300x900H	**11.145,00**		
PM 1 IE 300 A	342	36	1150x1300x900H	**12.465,00**	Autocl. 0,05 bar	
PM 1 IE 500	480	36	1150x1300x1050H	**14.490,00**		
PM 1 IE 500 A	480	36	1150x1300x1050H	**15.820,00**	Autocl. 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirect Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM 1 IV 200	220	60 - 80	1000x1150x900H	**7.125,00**	
PM 1 IV 200 A	220	60 - 80	1000x1150x900H	**8.390,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 1 IV 300	342	80 - 100	1150x1300x900H	**8.230,00**	
PM 1 IV 300 A	342	80 - 100	1150x1300x900H	**9.550,00**	Autoclave 0,05 bar
PM 1 IV 500	480	100 - 120	1150x1300x1050H	**11.040,00**	
PM 1 IV 500 A	480	100 - 120	1150x1300x1050H	**12.360,00**	Autoclave 0,05 bar

Pentole fisse cilindriche
Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.
Versioni autoclave con pressione in vasca 0,05 bar.
Temperatura max 105°C.
Modelli PMR... 510 dotati di valvola di scarico in acciaio inox DN65

Fixed cilyndrical pans
Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan.
Maximum temperature 105°C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.
Autoclave lid models pressure 0,05 bar.
PMR... 510 models with s/steel draw-of valve DN65

Kochkessel Fix Rund
Konstruktion aus INOX , Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn (warm / kalt).Temperaturregelung max 105°C.
Indirekte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.
Versionen Autoclave 0,05 bar.
Kochkessel PMR…510 werden mit Auslaufhahn DN65 in INOX geliefert.

Marmites Fixes Cylindriques
Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105°C.
Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.
Versions autoclaves 0,05bar.
Modèles PMR...510 équipé de soupape de décharge en acier inox DN65

Marmitas fijas cilindricas
Costrucción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador.
Temperatura max 105°C.
Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.
Versiónes autoclave 0,05 bar
Modelos PMR...510 tienen standard grifo de descarga en acero inox DN65

Marmitas fixas cilíndricas
Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.
Versões autoclave com pressão na cuba de 0,05 bar.
Temperatura máx. 105º C.
Modelos PMR... 510 equipados com válvula de descarga de aço inoxidável DN65

Кастрюли стационарные цилиндрической формы.
Конструкция из нержавеющей стали,
кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.
Модели с автоклавом при давлении в варочной ёмкости 0,05 бар.
Максимальная температура 105ºC.
Модели PMR... 510 оснащены сливным краном из стали inox DN65.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*	
	Lt	Kw	mm	€		
PM R DG 100	100	21	1025x950x900H	**5.115,00**		
PM R DG 100 A	100	21	1025x950x900H	**6.160,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R DG 150	150	21	1025x950x900H	**5.265,00**		
PM R DG 150 A	150	21	1025x950x900H	**6.310,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R DG 200	220	34.5	1175x1130x900H	**7.785,00**		
PM R DG 200 A	220	34.5	1175x1130x900H	**9.065,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R DG 300	330	48	1305x1255x900H	**9.105,00**		
PM R DG 300 A	330	48	1305x1255x900H	**10.425,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R DG 500	480	48	1305x1255x950H	**11.375,00**		
PM R DG 500 A	480	48	1305x1255x950H	**12.685,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R DG 510	540	58	1555x1506x920H	**13.435,00**		1N+PE AC 230V/50 Hz
PM R DG 510 A	540	58	1555x1506x920H	**15.185,00**	Autoclave 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

	Lt	Kw	mm	€		
PM R IG 100	100	21	1025x950x900H	**6.740,00**		
PM R IG 100 A	100	21	1025x950x900H	**7.785,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IG 150	150	21	1025x950x900H	**7.125,00**		
PM R IG 150 A	150	21	1025x950x900H	**8.170,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IG 200	220	34.5	1175x1130x900H	**9.750,00**		1N+PE AC V230/50 Hz
PM R IG 200 A	220	34.5	1175x1130x900H	**11.030,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IG 300	330	48	1305x1255x900H	**11.335,00**		
PM R IG 300 A	330	48	1305x1255x900H	**12.675,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IG 500	480	48	1305x1255x950H	**14.985,00**		
PM R IG 500 A	480	48	1305x1255x950H	**16.305,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IG 510	540	58	1555x1506x920H	**17.550,00**		
PM R IG 510 A	540	58	1555x1506x920H	**19.295,00**	Autoclave 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta 3N+PE AC V400/50 Hz

	Lt	Kw	mm	€		
PM R IE 100	100	16	1025x850x900H	**6.415,00**		
PM R IE 100 A	100	16	1025x850x900H	**7.460,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IE 150	150	18	1025x850x900H	**6.785,00**		
PM R IE 150 A	150	18	1025x850x900H	**7.840,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IE 200	220	32	1175x1000x900H	**9.500,00**		
PM R IE 200 A	220	32	1175x1000x900H	**10.775,00**	Autoclave 0,05 bar	1N+PE AC V230/50 Hz
PM R IE 300	330	36	1130x1130x900H	**11.145,00**		
PM R IE 300 A	330	36	1130x1130x900H	**12.465,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IE 500	480	36	1130x1130x950H	**14.490,00**		
PM R IE 500 A	480	36	1130x1130x950H	**15.820,00**	Autoclave 0,05 bar	
PM R IE 510	540	45	1550x1380x900H	**15.980,00**		
PM R IE 510 A	540	45	1550x1380x900H	**17.730,00**	Autoclave 0,05 bar	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirect Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PM R IV 100	100	40 - 50	850x850x900H	**5.265,00**	
PM R IV 100 A	100	40 - 50	850x850x900H	**6.300,00**	Autoclave 0,05 bar
PM R IV 150	150	50 - 60	850x850x900H	**5.645,00**	
PM R IV 150 A	150	50 - 60	850x850x900H	**6.680,00**	Autoclave 0,05 bar
PM R IV 200	220	60 - 80	1000x1000x900H	**7.125,00**	
PM R IV 200 A	220	60 - 80	1000x1000x900H	**8.390,00**	Autoclave 0,05 bar
PM R IV 300	330	80 - 100	1130x1130x900H	**8.230,00**	
PM R IV 300 A	330	80 - 100	1130x1130x900H	**9.550,00**	Autoclave 0,05 bar
PM R IV 500	480	100 - 120	1130x1130x950H	**11.040,00**	
PM R IV 500 A	480	100 - 120	1130x1130x950H	**12.360,00**	Autoclave 0,05 bar
PM R IV 510	540	110 - 140	1380x1380x920H	**12.540,00**	
PM R IV 510 A	540	110 - 140	1380x1380x920H	**14.290,00**	Autoclave 0,05 bar

OPTIONAL

	Modello *Model*		Prezzo *Price* €		Note *Notes*
Consigliato	**PAAR1010**	PM7 - 9 - 1 - PMR	**1.300,00**	kw 0,1	**Gas models**
Advised	**PAAR1011**	PM8	**1.300,00**	kw 0,1	**Gas models**
Empfohlen					
Conseillé					
Aconsejable					

Carico automatico intercapedine + Accensione elettrica
Automatic water-charge of double-jacket + Electric ignition
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel + Elektrisch zündsystem
Remplissage automatique dans la double paroi + Allumage électrique
Carga automática camisa intercambiador + Encendido eléctrico

Consigliato	**PAAR1014**	PM7 - 8 - 9 - 1 - PMR	**1.200,00**		**Elec. Models**
Advised					
Empfohlen					
Conseillé					
Aconsejable					

Carico automatico intercapedine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Carga automática camisa intercambiador

PAF2012	DN50	**350,00**	**Standard on mod. PMR...510**

Supplemento per valvola di scarico a farfalla
Extra charge for washout butterfly valve
Aufpreis für Scheibenventil für Ablauf
Supplément pour vanne de décharge à papillon
Suplemento para valvula descarga mariposa

PACD0600	**255,00**	mod. PM... 100/150
PACD0710	**350,00**	mod. PM... 200
PACD0900	**420,00**	mod. PM... 300/500

Supplemento per coperchio coibentato - Extra xharge for insulated lid
Aufpreis für Deckel thermisch isoliert - Supplément pour couvercle isolé
Suplemento para tapa aislada

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PAC10500	Ø360x395H	**390,00**	mod. PM7... 050
PAC10600	Ø560x380H	**540,00**	mod. PM... 100
PAC10610	Ø560x480H	**600,00**	mod. PM... 150
PAC10620	Ø560x615H	**635,00**	mod. PM8/9... 200
PAC10710	Ø710x465H	**670,00**	mod. PM1/PMR...200
PAC10900	Ø860x430H	**700,00**	mod. PM... 300
PAC11000	Ø860x660H	**1.100,00**	mod. PM1/PMR…500
PAC11100	Ø1055X490H	**1.250,00**	mod. PM1/PMR…510

PAC20600	Ø560x380H	**655,00**	mod. PM... 100
PAC20610	Ø560x490H	**800,00**	mod. PM... 100
PAC20620	Ø560x615H	**980,00**	mod. PM8/9... 200
PAC20710	Ø710x465H	**1.050,00**	mod. PM1/PMR...200
PAC20900	Ø860x430H	**1.325,00**	mod. PM... 300
PAC21000	Ø860x660H	**1.595,00**	mod. PM1/PMR…500
PAC21100	Ø1055X490H	**1.920,00**	mod. PM1/PMR…510

PAC30600	Ø560x380H	**755,00**	mod. PM... 100
PAC30610	Ø560x490H	**960,00**	mod. PM... 100
PAC30620	Ø560x615H	**1.040,00**	mod. PM8/9... 200
PAC30710	Ø710x465H	**1.100,00**	mod. PM1/PMR...200
PAC30900	Ø860x430H	**1.295,00**	mod. PM... 300
PAC31000	Ø860x660H	**1.800,00**	mod. PM1/PMR…500
PAC31100	Ø1055X490H	**2.150,00**	mod. PM1/PMR…510

Bollilatte - Milk boiling funne
Milchkocher - Boulloir a lait
Embudo hierve-leche

PABL0600	Ø500x330H	**875,00**	mod. PMR... 100
PABL0610	Ø500x420H	**900,00**	mod. PMR...150 - mod. PM9... 200
PABL0710	Ø650x450H	**1.070,00**	mod. PMR... 200 - mod. PM1... 200
PABL0900	Ø800x450H	**1.280,00**	mod. PMR... 300

Filtro caffè - Coffee filter
Kaffeefilter - Filtre csfe
Filtro de café

PAFC0600	Ø580x350H	**1.050,00**	mod. PMR... 100
PAFC0610	Ø580x440H	**1.100,00**	mod. PMR...150 - mod. PM9... 200
PAFC0710	Ø730x450H	**1.290,00**	mod. PMR... 200 - mod. PM1... 200
PAFC0900	Ø880x480H	**1.540,00**	mod. PMR... 300

kouskoussier

PACC0600	Ø650x300H	**650,00**	mod. PMR... 100/150 - mod. PM9... 200
PACC0710	Ø800x300H	**800,00**	mod. PMR... 200 - mod. PM1... 200
PACC0900	Ø950X300H	**980,00**	mod. PMR... 300/500

Pentole fisse Gastronorm
Costruzione in acciaio inossidabile.
Vasca in AISI 316 (spessore 3 mm).
Rubinetto miscelatore carico acqua in vasca.
Temperatura max 105°C.
Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.

Fixed Gastronorm pans
Stainless steel construction.
Cooking vat in AISI 316 (3 mm thick).
Mixing tap to fill water in cooking pan.
Maximum temperature 105°C.
Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

Kochkessel Fix Gastronorm
Konstruktion aus INOX.
Kochbehälter aus CNS 1.4404 (3 mm).
Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn (warm / kalt).
Temperaturregelung max 105°C. Indirekte Versionen:
Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Marmites Fixes Gastronorm
Construction en acier inoxydable.
Cuve de cuisson en AISI 316
(épaisseur 30/10).
Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide).
Température maximum 105°C.
Versions indirectes avec pression
double enveloppe 0,5 bar.

Marmitas fijas Gastronorm
Costrucción de acero inoxidable. Cuba de cocción de AISI 316 (espesor 30/10). Introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador.
Temperatura max 105°C.
Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Marmitas fixas Gastronorm
Fabricação em aço inoxidável.
Cuba em AISI 316 (3 mm de espessura).
Torneira misturadora de carga da água na cuba.
Temperatura máx. 105º C.
Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.

Кастрюли стационарные Gastronorm.
Конструкция из нержавеющей стали.
Варочная ёмкость из стали AISI 316 толщиной 3 мм.
кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Максимальная температура 105°C.
Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*
	Lt	Kw	mm	€	
PM 9 DG 170 GN	170	30	1000x900x900H	**8.690,00**	GN 2+2
PM 9 DG 270 GN	270	44	1400x900x900H	**10.600,00**	GN 3+3
PM 9 DG 370 GN	370	61	1800x900x900H	**12.910,00**	GN 4+4

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*
	Lt	Kw	mm	€	
PM 9 IG 170 GN	170	30	1000x900x900H	**11.850,00**	GN 2+2
PM 9 IG 270 GN	270	44	1400x900x900H	**13.530,00**	GN 3+3
PM 9 IG 370 GN	370	61	1800x900x900H	**16.840,00**	GN 4+4

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Potenza *Power*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*	
	Lt	Kw	mm	€		
PM 9 IE 170 GN	170	24	1000x900x900H	**12.260,00**	GN 2+2	3N+PE AC V400/ 50 Hz
PM 9 IE 270 GN	270	32	1400x900x900H	**14.140,00**	GN 3+3	
PM 9 IE 370 GN	370	36	1800x900x900H	**16.490,00**	GN 4+4	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity*	Portata *Load*	Dimensioni *Dimensions*	Prezzo *Price*	Note *Notes*
	Lt	Kg/h	mm	€	
PM 9 IV 170 GN	170	55 - 70	1000x900x900H	**9.980,00**	GN 2+2
PM 9 IV 270 GN	270	75 - 95	1400x900x900H	**12.230,00**	GN 3+3
PM 9 IV 370 GN	370	90 - 110	1800x900x900H	**13.820,00**	GN 4+4

OPTIONAL

PAF2012	DN50	**350,00**	

Consigliato
Advised
Empfohlen
Conseillé
Aconsejable

PAAR1012	PM 9 IG…GN	**1.170,00**	kw 0,1

Carico automatico intercapedine + Accensione elettrica
Automatic water-charge of double-jacket + Electric ignition
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel + Elektrisch zündsystem
Remplissage automatique dans la double paroi + Allumage électrique
Carga automática camisa intercambiador + Encendido eléctrico

Consigliato
Advised
Empfohlen
Conseillé
Aconsejable

PAAR1016	PM 9 IE…GN	**995,00**

Carico automatico intercapedine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Carga automática camisa intercambiador

PENTOLA GN CON BACINELLE

PACN0010	350x530x440	**490,00**

NOTE

PM ... 170 GN X 2 1 2

PM ... 270 GN x 3 1 2 3

PM ... 370 GN x 4 1 2 3 4

Pentole ribaltabili
Costruzione in acciaio inossidabile.
Ribaltamento motorizzato di serie.
Rubinetto miscelatore carico acqua in vasca.
Temperatura max 105°C.
Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.

Tilting pans
Stainless steel construction.
Motorised tilting. Mixing tap to fill water in cooking pan.
Maximum temperature 105°C.
Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

Kochkessel Kippbar
Konstruktion aus INOX. Automatische Kippung.
Wasserzufuhr zum Behälter durch Waserhahn (warm / kalt).
Temperaturregelung max 105°C.
Indirekte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Marmites basculantes
Construction en acier inoxydable.
Basculement motorisé,
remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide).
Température maximum 105°C.
Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.

Marmitas basculantes
Construcción de acero inoxidable.
Inclinación automatica.
Introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador.
Temperatura max 105°C.
Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Marmitas basculantes
Fabricação em aço inoxidável.
Dispositivo de inclinação motorizado de série. Torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105º C.
Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar

Кастрюли опрокидывающиеся.
Конструкция из нержавеющей стали.
Опрокидывание с механическим электроприводом серийного производства.
Кран-смеситель для заполнения ёмкости водой.
Максимальная температура 105ºC.
Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.

Versioni con riscaldamento diretto a gas - Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PMK DG 100	100	21	1445x1180x1090H	**11.415,00**	1N+PE AC 230V/50 Hz
PMK DG 150	150	21	1445x1180x1090H	**11.745,00**	
PMK DG 200	215	34.5	1596x1310x1090H	**13.515,00**	
PMK DG 300	330	48	1726x1380x1090H	**14.935,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto a gas - Indirect gas heating
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PMK IG 100	100	21	1445x1180x1090H	**12.865,00**	1N+PE AC 230V/50 Hz
PMK IG 150	150	21	1445x1180x1090H	**13.600,00**	
PMK IG 200	215	34.5	1596x1310x1090H	**16.115,00**	
PMK IG 300	330	48	1726x1380x1090H	**18.075,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto elettrico - Indirect electric heating
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage electrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Potenza *Power* Kw	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PMK IE 100	100	16	1445x1180x1090H	**11.805,00**	3N+PE AC 400V/50 Hz
PMK IE 150	150	18	1445x1180x1090H	**12.475,00**	
PMK IE 200	215	32	1596x1310x1090H	**14.260,00**	
PMK IE 300	330	36	1726x1380x1090H	**16.630,00**	
PMK IE 500	480	36	1726x1460x1090H	**22.100,00**	

Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar - Indirect steam heating 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Modello *Model*	Capacità *Capacity* Lt	Portata *Load* Kg/h	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PMK IV 100	100	40 - 50	1445x1180x1090H	**10.750,00**	1N+PE AC 230V/50 Hz
PMK IV 150	150	50 - 60	1445x1180x1090H	**11.255,00**	
PMK IV 200	215	60 - 80	1596x1310x1090H	**14.080,00**	
PMK IV 300	330	80 - 100	1726x1380x1090H	**16.020,00**	
PMK IV 500	480	100 - 120	1726x1460x1090H	**21.500,00**	

OPTIONAL

Modello *Model*	Prezzo *Price* €		Note *Notes*
PAAR1015	**1.100,00**		Elec. Models
PAAR1013	**1.315,00**	kw 0,4	Gas models

Carico automatico intercapedine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Carga automática camisa intercambiador

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €
PAF2000	Ø 2”	**1.015,00**

PAF2022	DN 50	**1.235,00**

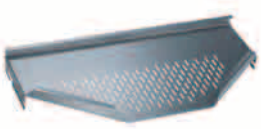
PASS...	**300,00**	kit 2 pz.

Supplemento per cantilever - Extra charge for cantilever version

PACD0600	**255,00**	mod. PMK... 100/150
PACD0710	**350,00**	mod. PMK... 200
PACD0900	**420,00**	mod. PMK... 300

Supplemento per coperchio coibentato - Extra charge for double lid
Aufpreis für Deckel thermisch isoliert - Supplément pour couvercle isolé
Suplemento para tapa aislada

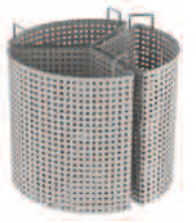
Accessori - Accessories - Zubehör - Accessories - Accesorios



Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
PAG0600		**425,00**	mod. PMK.. 100/150
PAG0700		**475,00**	mod. PMK.. 200
PAG0900		**580,00**	mod. PMK.. lt.300

PAC10600	Ø560x350H	**540,00**	mod. PMK.. 100
PAC10610	Ø560x440H	**600,00**	mod. PMK.. 150
PAC10710	Ø710x450H	**670,00**	mod. PMK.. 200
PAC10900	Ø860x480H	**700,00**	mod. PMK.. 300

PAC20600	Ø560x350H	**655,00**	mod. PMK.. 100
PAC20610	Ø560x440H	**800,00**	mod. PMK.. 150
PAC20710	Ø710x450H	**1.050,00**	mod. PMK.. 200
PAC20900	Ø860x480H	**1.325,00**	mod. PMK.. 300



PAC30600	Ø560x350H	**755,00**	mod. PMK.. 100
PAC30610	Ø560x440H	**960,00**	mod. PMK.. 150
PAC30710	Ø710x450H	**1.100,00**	mod. PMK.. 200
PAC30900	Ø860x480H	**1.295,00**	mod. PMK.. 300

Bollilatte - Milk boiling funne
Milchkocher - Boulloir a lait
Embudo hierve-leche

PABL0600	Ø500x330H	**875,00**	mod. PMK.. 100
PABL0610	Ø500x420H	**900,00**	mod. PMK.. 150
PABL0710	Ø650x450H	**1.070,00**	mod. PMK.. 200
PABL0900	Ø800x450H	**1.280,00**	mod. PMK.. 300

Filtro caffè - Coffee filter
Kaffeefilter - Filtre csfe
Filtro de café

PAFC0600	Ø580x350H	**1.050,00**	mod. PMK.. 100
PAFC0610	Ø580x440H	**1.100,00**	mod. PMK.. 150
PAFC0710	Ø730x450H	**1.290,00**	mod. PMK.. 200
PAFC0900	Ø880x480H	**1.540,00**	mod. PMK.. 300

PACC0600	Ø650x300H	**650,00**	mod. PMK.. 100/150
PACC0710	Ø800x300H	**800,00**	mod. PMK.. 200
PACC0900	Ø950X300H	**980,00**	mod. PMK.. 300/500

Modello *Model*	Dimensioni *Dimensions* mm	Prezzo *Price* €	Note *Notes*
BACE0010	720x900x1100H	**3.340,00**	
BACE0020	720x900x1100H	**4.465,00**	**Motorizzato - Motorised**

Carrello con vasca elevabile ed asportabile
Lifting trolley with removable pan - Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot élévation - Carro con cuba elevable y trasportable

BACC0000	870x630x400/900H	**1.800,00**		
BACC1000	1170x630x400/900H	**2.135,00**		

Carrello coibentato - Insulated trolley - Wagen thermisc isoliert - Chariot isolé - Carro aislado

BACR0000	870x630x400/900H	**2.260,00**	GN 2(1/1)	KW 0,8
BACR1000	1170x630x400/900H	**2.755,00**	GN 3(1/1)	KW 1,2

Carrello riscaldato - Heated trolley - Warmewagen - Chariot chauffante - Carro caliente

BACP0000	730x610x700H	**1.400,00**	GN 2(1/1) + 1(1/1)

Carrello portabacinelle - Trolley container stands - Wagen für Behälter
Châssis porte-cuvette - Carro portabandejas

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
BACC0000	35	55	0.94	1070	770	1120
BACC0010	35	55	0.94	1070	770	1120
BACC1000	43	68	1.28	1470	770	1120
BACC1010	47	72	1.28	1470	770	1120
BACE0010	35	60	1.2	1070	870	1270
BACE0020	35	60	1.2	1070	870	1270
BACF0010	40	60	0.95	1070	770	1080
BACP0000	15	30	0.45	850	660	700
BACP0010	20	40	0.94	1070	770	1120
BACP0020	20	45	1.28	1470	770	1120
BACP1010	20	35	0.86	810	670	1570
BACR0000	37	57	0.94	1070	770	1120
BACR0010	37	57	0.94	1070	770	1120
BACR1000	45	70	1.28	1470	770	1120
BACR1010	50	75	1.28	1470	770	1120
BACT0010	43	63	1	970	870	1170
BM1E120	213	249	1.68	1300	1050	1220
BM1E120I	213	249	1.68	1300	1050	1220
BM1E150	218	256	1.75	1300	1050	1280
BM1E150I	218	256	1.75	1300	1050	1280
BM1E160I	306	346	2.34	1740	1050	1280
BM1E200I	314	356	2.34	1740	1050	1280
BM1G120	217	253	1.68	1300	1050	1220
BM1G120I	217	253	1.68	1300	1050	1220
BM1G150	222	260	1.75	1300	1050	1280
BM1G150I	222	260	1.75	1300	1050	1280
BM1G160I	312	352	2.34	1740	1050	1280
BM1G200I	320	362	2.34	1740	1050	1280
BM7E050	125	145	1.1	970	870	1270
BM7E050I	121	141	1.1	970	870	1270
BM7G050	120	140	1.1	970	870	1270
BM7G050I	116	136	1.1	970	870	1270
BM8E080	148	173	1.2	1070	870	1270
BM8E080I	143	168	1.2	1070	870	1270
BM8G080	144	169	1.2	1070	870	1270
BM8G080I	139	164	1.2	1070	870	1270
BM9E090	160	190	1.32	1070	970	1270
BM9E090I	154	184	1.32	1070	970	1270
BM9G090	158	188	1.32	1070	970	1270
BM9G090I	152	182	1.32	1070	970	1270
CBA00070	15	15	0.4	870	770	600
CBA00080	17	17	0.4	870	770	600
CBRE40	65	80	0.86	870	770	1270
CBTE030	90	115	0.98	970	870	1160
CBTE070	205	230	1.2	1070	870	1270
CBTE090	420	520	3.06	1590	1440	1335
CBTE090A	430	535	3.25	1590	1440	1420
CBTE130	430	530	3.06	1590	1440	1335
CBTE130A	440	545	3.25	1590	1440	1420
CBTE180	565	685	3.92	1790	1640	1335
CBTE310	620	740	4.27	1890	1690	1335
CBTG070	215	245	1.32	1070	970	1270

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
CBTG090	430	530	3.06	1590	1440	1335
CBTG090A	440	545	3.25	1590	1440	1420
CBTG130	440	540	3.06	1590	1440	1335
CBTG130A	450	555	3.25	1590	1440	1420
CBTG180	580	700	3.92	1790	1640	1335
CBTG310	640	760	4.26	1890	1690	1335
CPA00070	15	15	0.35	730	750	600
CPA00080	15	15	0.35	730	750	600
CPE25	55	70	0.68	770	770	1120
CPE25-230	55	70	0.68	770	770	1120
CPE25HP	55	70	0.68	770	770	1120
CPE25HP-230	55	70	0.68	770	770	1120
CPMDE1-10/10	310	375	2.64	1540	1140	1500
CPMDE1-12	191	231	1.61	940	1140	1500
CPMDE1-18	220	275	1.95	1140	1140	1500
CPMDE1-24	245	305	2.3	1340	1140	1500
CPMDE2-12	355	425	2.98	1740	1140	1500
CPMDE2-18	405	490	3.67	2140	1140	1500
CPMDE2-24	470	560	4.4	2540	1140	1520
CPMDG1-10/10	310	375	2.64	1540	1140	1500
CPMDG1-12	191	231	1.61	940	1140	1500
CPMDG1-18	220	275	1.95	1140	1140	1500
CPMDG1-24	245	305	2.3	1340	1140	1500
CPMDG2-12	355	425	2.98	1740	1140	1500
CPMDG2-18	405	490	3.68	2140	1140	1500
CPMDG2-24	470	560	4.4	2540	1140	1520
CPMIV1-10/10	330	395	2.64	1540	1140	1500
CPMIV1-12	205	245	1.61	940	1140	1500
CPMIV1-18	240	295	1.95	1140	1140	1500
CPMIV1-24	265	325	2.3	1340	1140	1500
CPMIV2-12	385	455	2.98	1740	1140	1500
CPMIV2-18	445	530	3.68	2140	1140	1500
CPMIV2-24	510	600	4.4	2540	1140	1520
DASC0030	30	50	1.33	1170	770	1470
DBRE110	410	495	2.57	1590	1210	1335
DBRE110-C	440	525	2.57	1590	1210	1335
DBRE110A	430	515	2.65	1590	1210	1380
DBRE110A-C	460	545	2.65	1590	1210	1380
DBRE110S	375	450	1.92	1590	1210	1000
DBRE110SA	395	470	2.01	1590	1210	1045
DBRE145	465	565	2.99	1840	1210	1335
DBRE145-C	495	595	2.99	1840	1210	1335
DBRE145A	490	590	3.1	1840	1210	1380
DBRE145A-C	520	620	3.1	1840	1210	1380
DBRE145S	430	520	2.23	1840	1210	1000
DBRE145SA	455	545	2.34	1840	1210	1045
DBRE180	515	620	3.45	2140	1210	1335
DBRE180-C	545	650	3.45	2140	1210	1335
DBRE180A	545	650	3.57	2140	1210	1380
DBRE180A-C	575	680	3.57	2140	1210	1380
DBRE180S	480	575	2.58	2140	1210	1000
DBRE180SA	510	605	2.7	2140	1210	1045

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
DBRE220	560	670	3.86	2390	1210	1335
DBRE220-C	590	700	3.86	2390	1210	1335
DBRE220S	525	625	2.89	2390	1210	1000
DBRG110	415	500	2.57	1590	1210	1335
DBRG110-C	445	530	2.57	1590	1210	1335
DBRG110A	435	520	2.65	1590	1210	1380
DBRG110A-C	465	550	2.65	1590	1210	1380
DBRG110S	380	455	1.92	1590	1210	1000
DBRG110SA	400	475	2.1	1590	1210	1045
DBRG145	470	570	2.99	1840	1210	1335
DBRG145-C	500	600	2.99	1840	1210	1335
DBRG145A	495	595	3.1	1840	1210	1380
DBRG145A-C	525	625	3.1	1840	1210	1380
DBRG145S	435	525	2.23	1840	1210	1000
DBRG145SA	460	550	2.34	1840	1210	1045
DBRG180	525	630	3.45	2140	1210	1335
DBRG180-C	555	660	3.45	2140	1210	1335
DBRG180A	555	660	3.57	2140	1210	1380
DBRG180A-C	585	690	3.57	2140	1210	1380
DBRG180S	490	585	2.59	2140	1210	1000
DBRG180SA	520	615	2.7	2140	1210	1045
DBRG220	570	680	3.86	2390	1210	1335
DBRG220-C	600	710	3.86	2390	1210	1335
DBRG220S	535	635	2.89	2390	1210	1000
DRC700	90	115	1.2	1070	870	1270
DRC700V	90	115	1.22	1100	870	1270
FAEM070	150	180	1.32	1070	970	1270
FAET070DX	260	340	2.36	1940	1040	1170
FAET070SX	260	340	2.36	1940	1040	1170
FAET2-070	380	460	3.69	2900	1000	1270
FAGM070	150	180	1.32	1070	970	1270
FAGT070DX	270	350	2.36	1940	1040	1170
FAGT070SX	270	350	2.36	1940	1040	1170
FAGT2-070	380	460	3.69	2900	1000	1270
LWD-2	100	120	0.94	1070	770	1120
LWD-3	125	150	1.1	1270	770	1120
LWD-4	145	175	1.45	1670	770	1120
High-P070E	325	395	2.16	1440	1070	1400
PFDG100	115	161	1.92	1360	1100	1280
PFDG100A	122	168	1.92	1360	1100	1280
PFDG150	125	171	1.92	1360	1100	1280
PFDG150A	132	178	1.92	1360	1100	1280
PFDG200	190	240	2.4	1500	1250	1280
PFDG200A	200	250	2.4	1500	1250	1280
PFDG300	240	300	2.7	1500	1400	1280
PFDG300A	252	312	2.7	1500	1400	1280
PFDG500	260	330	3.05	1500	1400	1450
PFDG500A	272	342	3.05	1500	1400	1450
PFDG510	330	425	3.9	1740	1690	1320
PFDG510A	348	443	3.9	1740	1690	1320
PFIE100	150	196	1.92	1360	1100	1280
PFIE100A	157	203	1.92	1360	1100	1280

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
PFIE150	160	206	1.92	1360	1100	1280
PFIE150A	167	213	1.92	1360	1100	1280
PFIE200	230	280	2.4	1500	1250	1280
PFIE200A	240	290	2.4	1500	1250	1280
PFIE300	260	320	2.7	1500	1400	1280
PFIE300A	272	332	2.7	1500	1400	1280
PFIE500	280	350	3.05	1500	1400	1450
PFIE500A	292	362	3.05	1500	1400	1450
PFIE510	370	465	3.44	1690	1540	1320
PFIE510A	386	481	3.44	1690	1540	1320
PFIG100	180	226	1.92	1360	1100	1280
PFIG100A	187	233	1.92	1360	1100	1280
PFIG150	193	239	1.92	1360	1100	1280
PFIG150A	200	246	1.92	1360	1100	1280
PFIG200	240	290	2.4	1500	1250	1280
PFIG200A	250	300	2.4	1500	1250	1280
PFIG300	280	340	2.7	1500	1400	1280
PFIG300A	302	362	2.7	1500	1400	1280
PFIG500	300	370	3.05	1500	1400	1450
PFIG500A	312	382	3.05	1500	1400	1450
PFIG510	400	495	3.9	1740	1690	1320
PFIG510A	418	513	3.9	1740	1690	1320
PFIV100	130	176	1.92	1360	1100	1280
PFIV100A	137	183	1.92	1360	1100	1280
PFIV150	140	186	1.92	1360	1100	1280
PFIV150A	147	193	1.92	1360	1100	1280
PFIV200	220	270	2.4	1500	1250	1280
PFIV200A	230	280	2.4	1500	1250	1280
PFIV300	250	310	2.7	1500	1400	1280
PFIV300A	262	322	2.7	1500	1400	1280
PFIV500	270	340	3.05	1500	1400	1450
PFIV500A	282	352	3.05	1500	1400	1450
PFIV510	300	395	3.44	1690	1540	1320
PFIV510A	318	413	3.44	1690	1540	1320
PMKDG100	253	303	2.12	1500	1100	1280
PMKDG150	268	318	2.12	1500	1100	1280
PMKDG200	380	460	3.04	1640	1260	1470
PMKDG300	405	485	3.56	1740	1390	1470
PMKIE100	258	308	2.12	1500	1100	1280
PMKIE150	273	323	2.12	1500	1100	1280
PMKIE200	385	465	2.52	1640	1120	1370
PMKIE300	410	490	2.98	1740	1250	1370
PMKIE500	435	515	3.20	1740	1400	1370
PMKIG100	273	323	2.12	1500	1100	1280
PMKIG150	298	348	2.12	1500	1100	1280
PMKIG200	405	485	3.04	1640	1260	1470
PMKIG300	430	510	3.56	1740	1390	1470
PMKIV100	258	308	2.12	1500	1100	1280
PMKIV150	273	323	2.12	1500	1100	1280
PMKIV200	385	465	2.52	1640	1120	1370
PMKIV300	410	490	2.98	1740	1250	1370
PMKIV500	435	515	3.2	1740	1400	1370

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
PMRDG100	110	156	1.92	1360	1100	1280
PMRDG100A	117	163	1.92	1360	1100	1280
PMRDG150	120	166	1.92	1360	1100	1280
PMRDG150A	127	173	1.92	1360	1100	1280
PMRDG200	180	230	2.4	1500	1250	1280
PMRDG200A	190	240	2.4	1500	1250	1280
PMRDG300	230	290	2.7	1500	1400	1280
PMRDG300A	242	302	2.7	1500	1400	1280
PMRDG500	250	320	3.05	1500	1400	1450
PMRDG500A	262	332	3.05	1500	1400	1450
PMRDG510	320	415	3.8	1740	1690	1280
PMRDG510A	338	433	3.8	1740	1690	1280
PMRIE100	140	186	1.92	1360	1100	1280
PMRIE100A	147	193	1.92	1360	1100	1280
PMRIE150	150	196	1.92	1360	1100	1280
PMRIE150A	157	203	1.92	1360	1100	1280
PMRIE200	207	257	2.4	1500	1250	1280
PMRIE200A	217	267	2.4	1500	1250	1280
PMRIE300	250	310	2.7	1500	1400	1280
PMRIE300A	262	322	2.7	1500	1400	1280
PMRIE500	270	340	3.05	1500	1400	1450
PMRIE500A	282	352	3.05	1500	1400	1450
PMRIE510	355	450	3.8	1740	1690	1280
PMRIE510A	360	455	3.8	1740	1690	1280
PMRIG100	140	186	1.92	1360	1100	1280
PMRIG100A	155	201	1.92	1360	1100	1280
PMRIG150	160	206	1.92	1360	1100	1280
PMRIG150A	175	221	1.92	1360	1100	1280
PMRIG200	240	290	2.4	1500	1250	1280
PMRIG200A	270	320	2.4	1500	1250	1280
PMRIG300	243	298	2.7	1500	1400	1280
PMRIG300A	255	310	2.7	1500	1400	1280
PMRIG500	345	415	3.05	1500	1400	1450
PMRIG500A	350	420	3.05	1500	1400	1450
PMRIG510	380	475	3.8	1740	1690	1280
PMRIG510A	415	510	3.8	1740	1690	1280
PMRIV100	110	156	1.92	1360	1100	1280
PMRIV100A	117	163	1.92	1360	1100	1280
PMRIV150	120	166	1.92	1360	1100	1280
PMRIV150A	127	173	1.92	1360	1100	1280
PMRIV200	155	205	2.4	1500	1250	1280
PMRIV200A	165	215	2.4	1500	1250	1280
PMRIV300	170	220	2.4	1500	1250	1280
PMRIV300A	182	232	2.4	1500	1250	1280
PMRIV500	196	266	2.72	1500	1250	1450
PMRIV500A	208	278	2.72	1500	1250	1450
PMRIV510	270	365	3.8	1740	1690	1280
PMRIV510A	288	383	3.8	1740	1690	1280
PM1DG200	169	219	1.92	1360	1100	1280
PM1DG200A	179	229	1.92	1360	1100	1280
PM1DG300	230	290	2.4	1500	1250	1280
PM1DG300A	242	302	2.4	1500	1250	1280
PM1DG500	250	320	2.72	1500	1250	1450

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
PM1DG500A	232	302	2.72	1500	1250	1450
PM1IE200	235	285	1.92	1360	1100	1280
PM1IE200A	245	295	1.92	1360	1100	1280
PM1IE300	280	340	2.4	1500	1250	1280
PM1IE300A	292	352	2.4	1500	1250	1280
PM1IE500	300	370	2.72	1500	1250	1450
PM1IE500A	312	382	2.72	1500	1250	1450
PM1IG200	226	276	1.92	1360	1100	1280
PM1IG200A	236	286	1.92	1360	1100	1280
PM1IG300	265	315	2.4	1500	1250	1280
PM1IG300A	277	327	2.4	1500	1250	1280
PM1IG500	305	360	2.72	1500	1250	1450
PM1IG500A	317	372	2.72	1500	1250	1450
PM1IV200	180	230	1.92	1360	1100	1280
PM1IV200A	190	240	1.92	1360	1100	1280
PM1IV300	230	290	2.4	1500	1250	1280
PM1IV300A	242	302	2.4	1500	1250	1280
PM1IV500	250	320	2.72	1500	1250	1450
PM1IV500A	262	332	2.72	1500	1250	1450
PM7DG050	80	100	1.1	970	870	1270
PM7DG2-50	126	168	1.5	1340	870	1270
PM7IE050	88	108	1.1	970	870	1270
PM7IE2-50	170	212	1.5	1340	870	1270
PM7IE3-50	250	300	2.1	1890	870	1270
PM7IG050	105	125	1.1	970	870	1270
PM7IG2-50	180	222	1.5	1340	870	1270
PM7IV050	80	100	1.1	970	870	1270
PM7IV2-50	150	192	1.5	1340	870	1270
PM7IV3-50	220	270	2.1	1890	870	1270
PM8DE100	108	133	1.2	1070	870	1270
PM8DE100A	115	140	1.2	1070	870	1270
PM8DE150	116	141	1.2	1070	870	1270
PM8DE150A	123	148	1.2	1070	870	1270
PM8DG100	108	133	1.2	1070	870	1270
PM8DG100A	115	140	1.2	1070	870	1270
PM8DG150	116	141	1.2	1070	870	1270
PM8DG150A	123	148	1.2	1070	870	1270
PM8IE100	140	165	1.2	1070	870	1270
PM8IE100A	147	173	1.2	1070	870	1270
PM8IE150	150	175	1.2	1070	870	1270
PM8IE150A	157	182	1.2	1070	870	1270
PM8IG100	140	165	1.2	1070	870	1270
PM8IG100A	147	172	1.2	1070	870	1270
PM8IG150	150	175	1.2	1070	870	1270
PM8IG150A	157	182	1.2	1070	870	1270
PM8IV100	120	145	1.2	1070	870	1270
PM8IV100A	127	152	1.2	1070	870	1270
PM8IV150	130	155	1.2	1070	870	1270
PM8IV150A	137	162	1.2	1070	870	1270
PM9DE100	110	140	1.32	1070	970	1270
PM9DE100A	117	147	1.32	1070	970	1270
PM9DE150	118	148	1.32	1070	970	1270

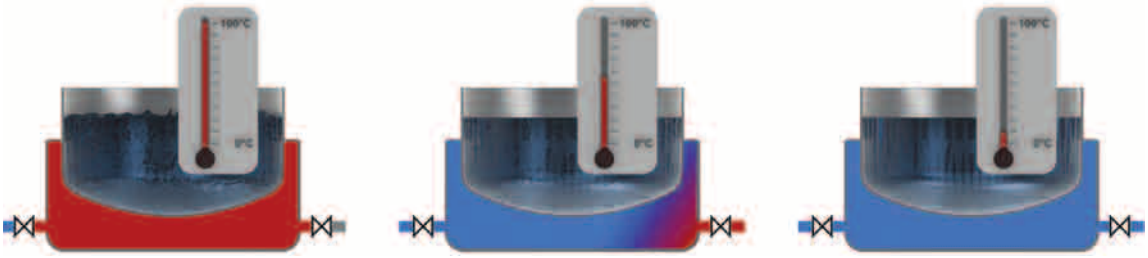
Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
PM9DE150A	125	155	1.32	1070	970	1270
PM9DG100	110	140	1.32	1070	970	1270
PM9DG100A	117	147	1.32	1070	970	1270
PM9DG150	119	149	1.32	1070	970	1270
PM9DG150A	126	156	1.32	1070	970	1270
PM9DG170GN	230	270	1.63	1140	1140	1250
PM9DG200	150	180	1.32	1070	970	1270
PM9DG200A	157	187	1.32	1070	970	1270
PM9DG270GN	270	320	2.2	1540	1140	1250
PM9DG370GN	310	370	3.1	2140	1140	1250
PM9IE100	143	173	1.32	1070	970	1270
PM9IE100A	150	180	1.32	1070	970	1270
PM9IE150	155	185	1.32	1070	970	1270
PM9IE150A	163	193	1.32	1070	970	1270
PM9IE170GN	240	280	1.63	1140	1140	1250
PM9IE270GN	290	340	2.2	1540	1140	1250
PM9IE370GN	330	390	3.1	2140	1140	1250
PM9IG100	143	173	1.32	1070	970	1270
PM9IG100A	150	180	1.32	1070	970	1270
PM9IG150	153	183	1.32	1070	970	1270
PM9IG150A	160	190	1.32	1070	970	1270
PM9IG170GN	260	300	1.63	1140	1140	1250
PM9IG270GN	310	360	2.2	1540	1140	1250
PM9IG370GN	360	420	3.1	2140	1140	1250
PM9IV100	125	155	1.32	1070	970	1270
PM9IV100A	132	162	1.32	1070	970	1270
PM9IV150	135	165	1.32	1070	970	1270
PM9IV150A	142	172	1.32	1070	970	1270
PM9IV170GN	220	260	1.63	1140	1140	1250
PM9IV270GN	260	310	2.2	1540	1140	1250
PM9IV370GN	300	360	3.1	2140	1140	1250
PRDG070	355	435	2.4	1390	1290	1335
PRDG105	370	460	2.77	1490	1390	1335
PRDG130	405	495	2.77	1490	1390	1335
PRDG180	465	565	3.06	1590	1440	1335
PRDG250	520	630	3.48	1690	1540	1335
PRDG320	560	680	3.92	1790	1640	1335
PRDG500	610	740	4.76	1890	1690	1490
PRIE070	340	420	2.4	1390	1290	1335
PRIE070M	365	445	2.4	1390	1290	1335
PRIE105	355	445	2.77	1490	1390	1335
PRIE105M	380	470	2.77	1490	1390	1335
PRIE130	390	480	2.77	1490	1390	1335
PRIE130M	415	505	2.95	1490	1390	1420
PRIE180	475	575	3.06	1590	1440	1335
PRIE180M	500	600	3.36	1590	1440	1420
PRIE250	515	625	3.48	1690	1540	1335
PRIE250M	555	665	3.7	1690	1540	1420
PRIE320	555	675	3.92	1790	1640	1335
PRIE320M	595	715	4.17	1790	1640	1420
PRIE500	615	745	4.76	1890	1690	1490
PRIE500M	685	715	5.277	1890	1790	1560

Modello *Model*	Peso netto-lordo kg *netto - brutto weight kg*		Volume m3	Dimensioni imballo mm *Packingdimensions mm*		
				L	P	H
PRIG070	365	445	2.4	1390	1290	1335
PRIG070M	390	470	2.4	1390	1290	1335
PRIG105	385	475	2.77	1490	1390	1335
PRIG105M	410	500	2.77	1490	1390	1335
PRIG130	420	510	2.77	1490	1390	1335
PRIG130M	445	535	2.95	1490	1390	1420
PRIG180	490	590	3.06	1590	1440	1335
PRIG180M	515	615	3.36	1590	1440	1420
PRIG250	550	660	3.48	1690	1540	1335
PRIG250M	590	700	3.7	1690	1540	1420
PRIG320	600	720	3.92	1790	1640	1335
PRIG320M	640	760	4.17	1790	1640	1420
PRIG500	660	790	4.76	1890	1690	1490
PRIV070	340	420	2.4	1390	1290	1335
PRIV070M	365	445	2.4	1390	1290	1335
PRIV105	355	445	2.77	1490	1390	1335
PRIV105M	380	470	2.77	1490	1390	1335
PRIV130	390	480	2.77	1490	1390	1335
PRIV130M	415	505	2.84	1490	1390	1370
PRIV180	475	575	3.06	1590	1440	1335
PRIV180M	500	600	3.36	1590	1440	1420
PRIV250	515	625	3.48	1690	1540	1335
PRIV250M	555	665	3.7	1690	1540	1420
PRIV320	555	675	3.92	1790	1640	1335
PRIV320M	595	715	4.17	1790	1640	1420
PRIV500	615	745	4.76	1890	1690	1490
PRIV500M	685	815	5.277	1890	1790	1560

SCT2 – COOLING SYSTEMS FOR BASKETT KETTLES

How does it work?

During the cooking session, the vessel jacket is filled with pressurised steam at 0.5 bar (fig.1). When the cooling system is switched on, the steam and hot condensation residues are automatically discharged and the electrovalve causes the cold water to flow into the jacket (fig.2).



Two temperatures will be visualised on the display: product core and cooling water temperature respectively. The SCT2 system will cause cold water to circulate (fig.3) until the required temperature is reached.

Products usually reach a temperature 4 degrees higher than the cooling water. So if the water entering the jacket is 3°C, the product will reach 7°C.

What does the optional SCT2 include?

This device is designed to be easily connected to a cold water circuit, whether closed- or open-loop system. It includes connections and the electronic system controlling the cooling cycle.
The price quoted does not include pumps, pressure reducers, refrigerators … or any parts outside the kettle.

How long does it take to cool down products?

The time taken to cool down products depends on the temperature of the water entering the system and the type of product being processed. This technology was developed for liquid foods like thick and thin soups, but can also be applied to thicker foods like purees...., although this will lead to longer cooling times.
For example, it takes 60 minutes to cool a soup from 100 to 20°C using water at +5°C. To reach 10°C it will take a further 30 minutes.
Times also depend on the room temperature.

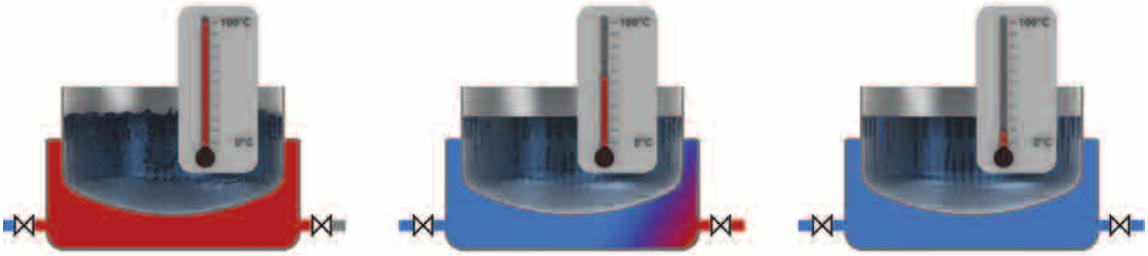
Important information

Only water can be used in the cooling circuit.
Do not use glycol-based fluids.
The maximum pressure inside the jacket is 0.5 bar. Water entering the system must not exceed this value.
SCT2 can be ordered for all models of Baskett kettle, including the gas versions.
For maximum efficiency we recommend installing this option on models with mixers (PR…M).

Price
€
3.500,00

SCT2 – KÜHLSYSTEME FÜR KOCHKESSEL BASKETT

Wie funktioniert das Kühlsystem?
Bei laufendem Garzyklus ist der Zwischenraum vom Behälter mit Dampf mit einem Druck von 0,5 bar gefüllt (Abb. 1). Beim Einschalten der Kühlung werden der Dampf und die Rückstände vom heißen Kondenswasser automatisch abgelassen und es fließt Kühlwasser durch ein Elektroventil in den Zwischenraum (Abb. 2).



Auf dem Display werden zwei Temperaturen angezeigt, und zwar die Kerntemperatur der Speise und die Temperatur vom Kühlwasser. Das System SCT2 bringt kaltes Wasser in Umlauf (Abb. 3), bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Im Allgemeinen erreicht die Speise eine Temperatur, die ca. +4°C über der Temperatur vom Kühlwasser liegt. Das bedeutet, dass das Produkt eine Temperatur von 7°C erreicht, wenn das in den Zwischenraum geleitete Wasser eine Temperatur von 3°C hat.

Was bedeutet der Kauf vom optionalen Kühlsystem SCT2?
Der Kauf vom optionalen Kühlsystem SCT2 bedeutet, dass man über einen Kochkessel verfügt, der problemlos an einen Kaltwasserkreislauf angeschlossen werden kann, wobei es keine Rolle spielt, ob der Kreislauf offen oder geschlossen ist. Die Anschlüsse und die elektronische Implementierung für die Steuerung vom Kühlkreislauf sind inbegriffen.
Nicht inbegriffen im Preis sind Pumpen, Druckminderventile, Kühler und alles, was nicht direkt zum Kochkessel gehört.

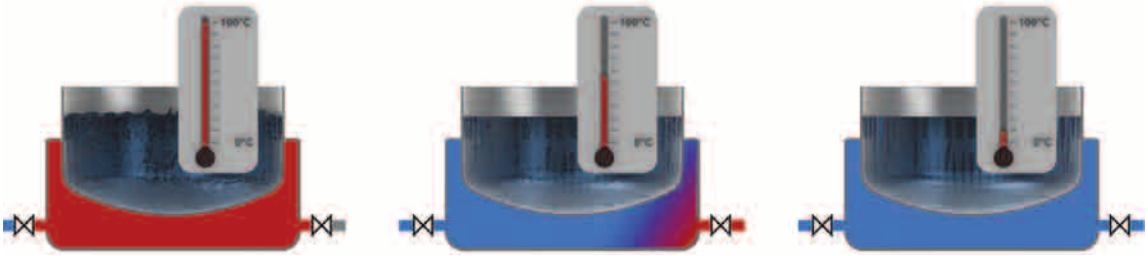
Wie lang sind die Kühlzeiten?
Die Kühlzeiten hängen ausschließlich von der Temperatur des zugeführten Kühlwassers und der Art der verarbeiteten Speise ab. Es muss berücksichtigt werden, dass diese Technologie ursprünglich für das Kühlen flüssiger Speisen wie Suppen und Gemüsesuppen entwickelt wurde. Das System kann aber auch zum Kühlen festerer Speisen verwendet werden, wie zum Beispiel Püree, wobei sich in diesem Fall die Kühlzeiten natürlich verlängern.
Zum Kühlen einer Gemüsesuppe von 100°C auf 20°C mit +5°C kaltem Wasser sind ca. 60 Minuten erforderlich. Zum weiteren Abkühlen auf 10°C sind weitere 30 Minuten erforderlich.
Die Kühlzeiten hängen auch von der Umgebungstemperatur ab.

Was muss man sonst noch wissen?
Der Kühlkreislauf eignet sich nur für Wasser. Es dürfen deshalb keine anderen Flüssigkeiten eingeleitet werden. Das Einleiten von Glykol ist nicht zulässig.
Der zulässige Höchstdruck im Zwischenraum beträgt 0,5 bar. Auch der Druck vom zugeleiteten Wasser muss auf maximal 0,5 bar reguliert werden.
Das Kühlsystem SCT2 kann für alle Modelle vom Kochkessel Baskett bestellt werden, auch für die Gasversionen.
Damit das Kühlsystem wirksam ist, sollte es nur an den Modellen mit Mischer (PR...M) installiert werden.

Price
€
3.500,00

SCT2 – SYSTEME DE REFROIDISSEMENT POUR MARMITES BASKETT

Comment fonctionne-t-il ?
Pendant le cycle de cuisson, l'interstice du récipient est plein de vapeur en pression à 0,5 bar (fig.1). Lorsque le refroidissement s'enclenche, la vapeur et les résidus de condensat chaud sont automatiquement déchargés et une électrovanne fait arriver l'eau de refroidissement dans l'interstice (fig.2).



L'écran affiche deux températures: celle du produit au coeur et celle de l'eau de refroidissement. Le système SCT2 fera circuler de l'eau froide (fig.3) jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Généralement, le produit atteint une température d'environ +4°C par rapport à celle de l'eau de refroidissement c'est-à-dire, si l'eau introduite dans l'interstice a une température de 3 degrés, le produit atteindra les 7°C.

Que signifie acheter l'option SCT2?
Cela signifie acheter un dispositif adapté à être facilement relié au circuit d'eau froide, qu'il soit fermé ou ouvert. L'option comprend les raccords et l'implémentation électronique pour la gestion du cycle de refroidissement.
Le prix n'inclut pas les pompes, les réducteurs de pression, les réfrigérateurs et tout ce qui est externe à la marmite.

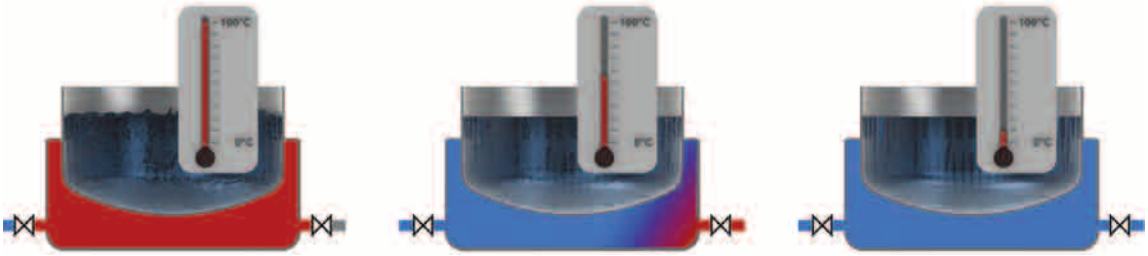
Quels sont les temps de refroidissement?
Les temps de refroidissement dépendent exclusivement de la température de l'eau introduite et du type du produit en cuisson. Il faut considérer que cette technologie a été conçue pour le traitement d'aliments liquides tels que soupes et potages, mais elle peut être aussi appliquée à des aliments plus denses tels que purée, avec donc une prolongation inévitable des temps.
Par exemple, pour refroidir un potage de 100° à 20°C en utilisant de l'eau à +5°C, environ 60 minutes sont nécessaires. Pour atteindre les 10°C, 30 autres minutes seront nécessaires.
Les temps dépendent aussi de la température ambiante.

Y a-t-il autre chose à savoir?
Dans le circuit de refroidissement, on ne peut introduire aucun liquide différent de l'eau.
On ne peut pas introduire de glycol.
La pression maximum consentie dans l'interstice est de 0,5 bar. Même la pression de l'eau en entrée devra être réduite sous cette valeur.
SCT2 peut être commandé pour tous les modèles Baskett, même sur les versions au gaz.
Pour qu'il soit efficace, nous conseillons son installation sur les modèles dotés de mélangeur (PR…M).

Price
€
3.500,00

SCT2 – SISTEMAS DE ENFRIAMIENTO PARA MARMITAS BASKETT

Cómo funciona?
Durante el ciclo de cocción, el intercambiador del recipiente se llena de vapor a presión de 0,5 bar (fig.1). Cuando se acciona el enfriamiento, el vapor y los residuos de condensación caliente se vacían automáticamente y una electroválvula vierte el agua de enfriamiento en el intercambiador (fig.2).



En la pantalla se visualizan dos temperaturas: la en el interior del producto y la del agua de enfriamiento. El sistema SCT2 hace circular el agua fría (fig.3) hasta que alcance la temperatura deseada.

Normalmente el producto alcanza una temperatura de, aproximadamente, +4°C con respecto a la del agua de enfriamiento. Es decir, si el agua introducida en el intercambiador tiene una temperatura de 3 grados, el producto alcanza los 7.

Por qué comprar el accesorio SCT2?
Porque es un equipo diseñado para ser conectado fácilmente al circuito de agua fría, ya sea cerrado o corriente. Se incluyen los empalmes y la implementación electrónica para la gestión del ciclo de enfriamiento.
En el precio no se incluyen ni las bombas, ni los reductores de presión, ni los refrigeradores y todo lo que sea externo a la marmita.

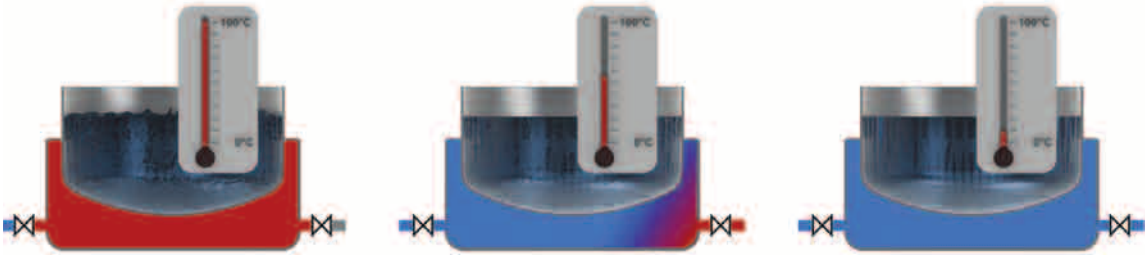
Cuáles son los tiempos de enfriamiento?
Los tiempos de enfriamiento dependen exclusivamente de la temperatura del agua introducida y de la tipología del producto elaborado. Es necesario tener en cuenta que esta tecnología nace para el tratamiento de alimentos líquidos, como sopas y consomés, pero se puede aplicar también a alimentos más densos, como purés, con el inevitable alargamiento de los tiempos.
Por ejemplo, para enfriar un consomé de 100°C a 20°C utilizando agua a +5°C se emplean 60 minutos, aproximadamente. Se necesitan otros 30 minutos más para alcanzar los 10°C.
La temperatura ambiente también condiciona el tiempo.

Qué más se tiene que saber?
En el circuito de enfriamiento no se puede introducir ningún líquido más salvo agua.
No se puede introducir glicol.
La presión máxima permitida por el intercambiador es de 0,5 bar. También la presión del agua en entrada se tiene que reducir dentro de dicho valor.
SCT2 se puede pedir para todos los modelos Baskett, también para las versiones de gas.
Para que sea eficaz, se aconseja la instalación en los modelos con mezclador (PR…M).

Price
€
3.500,00

SCT2 – SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO PARA MARMITAS BASKETT

Como funciona?
Durante o ciclo de cozedura, a parede dupla do recipiente contém vapor sob pressão a 0,5 bar (fig.1). Quando a refrigeração é accionada, o vapor e os resíduos quentes da condensação são automaticamente descarregados e uma válvula eléctrica faz com que a água de refrigeração passe através da parede dupla (fig.2).



O ecrã exibe duas temperaturas: a temperatura do centro do produto e a temperatura da água de refrigeração. O sistema SCT2 fará circular água fria (fig.3) atpe que seja alcançada a temperatura desejada.

Geralmente o produto alcança uma temperatura cerca de 4°C superior à temperatura da água de refrigeração. Isso significa que se a água presente na parede dupla apresenta uma temperatura de 3 graus, o produto alcançará 7 graus.

O que significa adquirir a opção SCT2?
Significa adquirir um aparelho predisposto para a uma fácil conexão com o circuito de água fria, seja ele fechado ou corrente. As juntas e os implementos electrónicos de gestão do ciclo de refrigeração estão incluídos.
Não estão incluídos no preço as bombas, os redutores de pressão, refrigeradores e todas as peças externas da marmita.

Quais são os tempos de refrigeração?
Os tempos de refrigeração dependem exclusivamente da temperatura da água emitida e do tipo de produto usado. É necessário considerar que esta tecnologia foi criada para o tratamento de alimentos líquidos, por exemplo sopas, mas também pode ser usada com alimentos mais densos, como puré, aumentando obviamente o tempo.
Por exemplo, para refrigerar uma sopa, de 100°C a 20°C, utilizando água a +5°C, são necessários cerca de 60 minutos. Para alcançar 10°C, serão necessários mais 30 minutos.
Os tempos também dependem da temperatura ambiente.

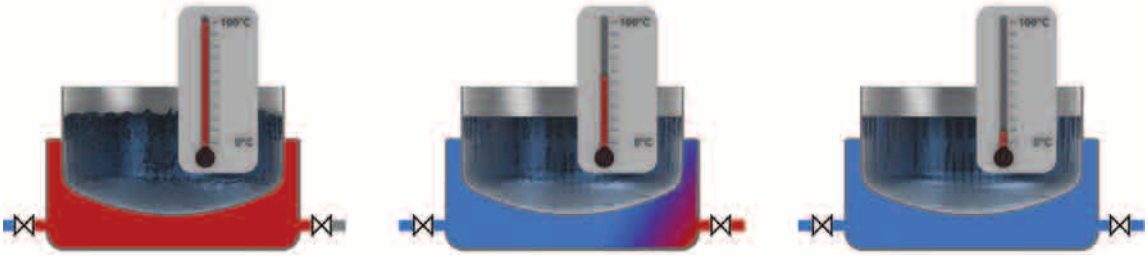
Há outros aspectos que é preciso conhecer?
Não se pode introduzir no circuito de refrigeração qualquer outro líquido que não seja água.
Não se pode introduzir glicol.
A pressão máxima permitida dentro da parede dupla é 0,5 bar. A pressão da água na entrada também deverá apresentar no máximo este valor.
O sistema SCT2 pode ser encomendado para qualquer modelo Baskett, inclusive para as versões a gás.
Para que seja eficaz, aconselha-se a instalação em modelos equipados com misturador (PR…M).

Price
€
3.500,00

SCT2 – СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ КАСТРЮЛЬ BASKETT

Способ функционирования

Во время варочного цикла, рабочее давление пара в пароводяной рубашке емкости составляет 0,5 бар (рис.1). При активации системы охлаждения, автоматически выпускаются пар и остатки горячего конденсата, и охлаждающая вода через электроклапан поступает в пароводяную рубашку (рис.2).



На дисплее визуализируются две температуры: внутренняя температура продукта и температура охлаждающей воды. Система SCT2 осуществляет циркуляцию холодной воды (рис.3) до достижения желаемой температуры.

Обычно достигаемая температура продукта приблизительно на 4°C выше температуры охлаждающей воды. То есть если вода, поступившая в пароводяную рубашку, имеет температуру 3 градуса, то продукт будет иметь температуру 7 градусов.

Что значит приобрести опцию SCT2?

Это значит получить прибор с предустановкой для простого подсоединения как к закрытой, так и к открытой схеме холодной воды. В комплект входят соединительные муфты и электроника для управления циклом охлаждения.
Указанная цена не включает насосы, редукционные клапаны, рефрижераторы и все, что не входит непосредственно в кастрюлю.

Время охлаждения

Время охлаждения зависит исключительно от температуры входящей воды и вида приготовляемого продукта. Необходимо учитывать, что данная технология рассчитана на приготовление жидкой пищи, например, супов, но может использоваться также и для приготовления более густой пищи, например, пюре, с обязательным увеличением времени процедуры.
Например, на охлаждение супа от температуры 100°C до 20°C, при использовании воды температурой +5°C, понадобится около 60 минут. Для достижения температуры 10°C понадобится дополнительные 30 минут.
Время охлаждения зависит также от температуры окружающей среды.

Что еще нужно знать?

В схему охлаждения можно заливать только воду, и никакую другую жидкость.
Нельзя заливать гликоль.
Максимальное допустимое давление в пароводяной рубашке 0,5 бар. Давление воды на входе должно быть в пределах данного значения.
SCT2 можно заказывать со всеми моделями Baskett, также для газовых версий.
Для большей эффективности, рекомендуется устанавливать на моделях с мешалками (PR...M).

Price
€
3.500,00

This computerised system integrated with the cooking systems allows you to record and organise data, recipes, temperatures and cooking programmes whenever you want and wherever you are.

24.7 can be used to remote-monitor processes taking place, to supply assistance and for resource traceability and management. It is designed for food companies that need to monitor products constantly and maintain uninterrupted contacts with appliances. It was also designed to meet the needs of large-scale catering companies carrying out a multitude of activities in addition to research, where coordination of operations and programmes is of key importance.

No installation discs, courses or handbooks are needed to use 24.7 Station; it is a stand-alone computer that allows you to download data whenever you want using a USB flash drive or on-line.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

Ein Informatiksystem, das die Garsysteme ergänzt und das Speichern und Organisieren von Daten, Rezepten, Temperaturen und Garprogrammen auch vom Computer aus erlaubt, wann immer dies gewünscht wird.

Die erforderlichen Eingriffe, der Kundendienst, die Rückverfolgbarkeit und die Verwaltung der Ressourcen sind durch eine Fernüberwachung der Geräte möglich.
Firex hat dabei an die Lebensmittelindustrie gedacht, die eine konstante Produktüberwachung erforderlich macht, sowie an Großküchen mit sehr hohem Arbeitsaufwand, bei denen eine Koordination der Arbeiten und Programme erforderlich ist.

Um die 24.7 Station zu benützen, sind weder CDs zur Installation erforderlich, noch Kurse oder Handbücher. Die Station ist vielmehr ein eigenständiger kleiner Computer, der vollkommen autonom arbeitet. Die Daten können jederzeit über einen USB-Stick oder durch Vernetzung der Station heruntergeladen werden.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

Un système informatisé intégré aux systèmes de cuisson permet d'enregistrer et organiser les données, les recettes, les températures et les programmes de cuisson même à distance et à tout moment.

Les machines pourront être surveillées à distance pour le travail à exécuter, pour l'assistance, pour la traçabilité et pour la gestion des ressources.

Firex a pensé aux entreprises alimentaires où le produit doit être surveillé constamment et le dialogue avec les appareils est continu. En outre, on a aussi considéré la grande restauration qui se consacre à de nombreuses activités et à la recherche pour laquelle la coordination des opérations et des programmes est importante.

Aucune disquette d'installation, cours ou manuel est nécessaire pour utiliser 24.7 Station; cet instrument est un véritable ordinateur qui travaille en complète autonomie avec la possibilité de télécharger les données à tout moment à travers une clé USB ou une connexion de réseau.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

Es un sistema informático integrado con los sistemas de cocción que permite anotar y organizar datos, recetas, temperaturas y programas de cocción también a distancia y en cualquier momento.

Se pueden controlar a distancia las máquinas para el trabajo a realizar, para la asistencia, para la trazabilidad y para la gestión de los recursos.

Firex pensó en las empresas alimentarias, en las que el producto se tiene que controlar constantemente y el diálogo con los equipos es continuo. Además, también se tuvo en cuenta la alta hostelería, comprometida con diferentes actividades y con la investigación, para la que es fundamental la coordinación de las operaciones y de los programas.

Para usar 24.7 Station no se necesitan ni discos de instalación, ni cursos, ni manuales; este instrumento es un auténtico ordenador que trabaja en la más completa autonomía y para descargar los datos en cualquier momento es suficiente una memoria USB o una conexión de red.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

Um sistema informático integrado aos sistemas de cozedura que permite gravar e organizar dados, receitas, temperaturas e programas de cozedura, inclusive a distância, a qualquer momento.

As máquinas poderão ser monitoradas a distância, para controlar o trabalho, para a assistência, a rastreabilidade e a gestão dos recursos.

A Firex levou em consideração as empresas alimentares, nas quais o produto deve ser monitorado constantemente e o diálogo com os aparelhos é contínuo. Também foram consideradas as empresas de catering de grande porte, empenhadas em actividades diversas e em pesquisas, para as quais é de fundamental importância a coordenação das operações e dos programas.

Para utilizar 24.7 Station, não são necessários discos de instalação, cursos ou manuais; este instrumento é um verdadeiro computador, que trabalho com total autonomia e que pode descarregar os dados a qualquer momento, mediante uma pen drive USB ou uma conexão de rede.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

Интеграционная компьютерная система для варочных систем, позволяющая регистрировать и систематизировать данные, рецепты, температуру и программы по приготовлению удаленно и в любой момент.

24.7 STATION может использоваться для удаленного мониторинга выполняемых процессов, предоставления технической поддержки, прослеживаемости и управления ресурсами.

Firex разработал эту систему для пищевых компаний, которые нуждаются в постоянном мониторинге продукта и непрерывном контакте с оборудованием. Данная разработка подходит также крупным сетям общественного питания, занимающимся различными видами деятельности и для исследовательской работы, для которых важна координация операций и программ.

Для использования 24.7 Station не нужны установочные диски, курсы или инструкции – это полностью автономный компьютер. При необходимости, данные можно скачать в любое время, посредством накопителя USB или онлайн.

Model	*Price* €	*Notes*
24.7 STATION	**1.500,00**	Windows

f i r e x . i t

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

COMPANY WITH SAFETY SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001=

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z.I. Gresal, 28
Tel. +39 0437 852700 - Fax +39 0437 852858 - firex@firex.it